GE71M

Mikrovågsugn

Bruksanvisning och tillagningstips

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Bruksanvisningen är tillverkad av återvunnet papper till 100 %.

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt den här Samsung-produkten.
För fler tjänster, registrera produkten på

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ANVÄNDA BRUKSANVISNINGEN

Tack för att du köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- Säkerhetsåtgärder
- Lämpliga tillbehör och matlagningskärl
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

FÖRKLARING TILL SYMBOLER OCH IKONER

⚠ VARNING	Farlig eller osäker hantering kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.
⚠ VAR FÖRSIKTIG	Farlig och osäker hantering kan resultera i **mindre personskador eller egendomsskador**.

	Varning; brandrisk		Varning; het yta
	Varning; elektricitet		Varning; explosivt material
	Försök INTE göra följande.		Rör INTE.
	Försök INTE demontera maskinen.		Följ anvisningarna exakt.
	Koppla ur strömmen ur vägguttaget.		Se till så att apparaten är jordad för att undvika elektrisk kortslutning.
	Ring på servicecentrat för hjälp.		Obs!
	Viktigt		

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

Se till att dessa säkerhetsföreskrifter alltid följs.

Innan du använder ugnen ska du se till att följande instruktioner följs.

⚠ VARNING (endast mikrovågsfunktion)

- **VARNING:** Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.
- **VARNING:** Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.
- **VARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.
- Den här enheten är bara till för privat bruk.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 2 4/29/2013 2:16:32 PM

- **VARNING:** Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn som är yngre än 8 år och utan övervakning.
- Använd endast behållare som passar för mikrovågsugn.
- Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.
- Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand.
- Om du upptäcker rök ska du slå av eller koppla ur enheten och hålla dörren stängd för att förhindra att lågor slår ut.
- **VARNING:** Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren för att förhindra detta.
- **VARNING:** För att undvika brännskador ska innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta.
- Ägg och äggskal, samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.
- Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.
- Den här enheten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 3 4/29/2013 2:16:32 PM

- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller med avsaknad av de erfarenheter och kunskaper som krävs, om inte dessa personer övervakas eller får anvisningar gällande användningen av enheten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn skall övervakas av en vuxen så att de inte leker med maskinen.
- Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk.
- **VARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.
- Apparaten ska inte rengöras med ett vattenmunstycke.
- Den här ugnen skall placeras på rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt den invändigt och att komma åt kontrollerna.
- Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i under 10 minuter så blir den sedan klar.
- Om enheten genererar ett konstigt ljud, brandrök eller en misstänkt lukt, ska du omedelbart kopplar ur strömmen och kontakta närmaste servicecenter.
- Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.
- Mikrovågsugnen är avsedd att användas på en bänk eller bänkyta och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp.

⚠ VARNING (endast ugnsfunktion) - Tillval

- **VARNING:** När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.
- Enheten blir mycket varm under användning Det är viktigt att vara försiktig för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 4 4/29/2013 2:16:32 PM

VARNING: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn skall hållas på avstånd.

Ångrengöring ska inte användas.

VARNING: Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt.

VARNING: Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inne i ugnen. Barn under 8 år ska inte använda apparaten om de inte övervakas.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakande.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas, eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara mycket hög när enheten är igång.

Den yttre luckan kan bli het när enheten används.

Förvara enheten och dess sladd utom räckhåll för barn som är mindre än 8 år.

Enheter är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

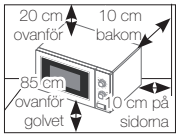
Den här produkten är en grupp 2 klass B ISM-utrustning. Definitionen för grupp 2 som innehåller all ISM-utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och EDM- och bågsvetsutrustning.
Klass B-utrustning är utrustning som passar för användning i hemmiljöer och i inrättningar som är direkt anslutna till ett lågspänningsnät som försörjer byggnader som används i privat syfte.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 5 4/29/2013 2:16:32 PM

INSTALLERA MIKROVÅGSUGNEN

Placera ugnen på en plan yta 85 cm ovanför golvet. Ytan skall vara tillräckligt stark för att klara ugnens vikt.

1. När ugnen installeras bör du se till att ugnen får tillräckligt med ventilation genom att lämna minst 10 cm (4 tum) fritt utrymme bakom och på sidorna om ugnen, samt minst 20 cm (8 tum) fritt utrymme ovanför ugnen.



2. Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen.
3. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken roterar fritt.
   (endast modell med roterande tallrik)
4. Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

- Om utrustningens strömkabel skadas måste den bytas av tillverkaren eller dess servicetekniker, eller av en person med samma fackkunskaper för att undvika olycksrisk. För att uppnå personlig säkerhet ska du koppla in kabeln i ett jordat växelströmsuttag.
- Installera inte mikrovågsugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av en vanlig ugn eller ett element. Specifikationerna för strömförsörjningen till ugnen måste följas och eventuella förlängningssladdar måste ha samma standard som ugnens elsladd. Torka insidan och dörrtätningen med en fuktad trasa innan mikrovågsugnen används för första gången.

RENGÖRA MIKROVÅGSUGNEN

Följande delar på mikrovågsugnen ska rengöras regelbundet för att förhindra att fett och matrester samlas:

- Inre och yttre ytor
- Dörr och dörrtätningar
- Roterande tallrik och rullringar
  (endast modell med roterande tallrik)

- Kontrollera **ALLTID** att dörrtätningarna är rena och att dörren stängs ordentligt.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 6 4/29/2013 2:16:32 PM

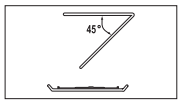
2. Avlägsna fläckar och droppar på insidan med en trasa med mild tvållösning. Skölj och torka.

3. Placera en kopp utspädd citronsaft på den roterande tallriken och värm i tio minuter på maximal effekt när mat som hårdnat och lukter ska tas bort.

4. Tvätta den diskmaskinståliga tallriken när det behövs.

- Spill **INTE** vatten i ventilationshålen. Använd **ALDRIG** slipande produkter eller kemiska lösningsmedel. Var speciellt försiktig när dörrtätningarna rengörs och tillse att inga partiklar:
  - Ansamlas
  - Hindrar dörren från att stängas ordentligt
- **Rengör** mikrovågsugnens insida efter varje användningstillfälle med ett milt rengöringsmedel men låt mikrovågsugnen svalna innan rengöring för att undvika skada.

Vid rengöring av den övre delen av ugnens insida är det lämpligt att vrida vattenvärmaren 45 ° och rengöra den.
(Endast modell med svängvärme)



FÖRVARA OCH REPARERA MIKROVÅGSUGNEN

Några få enkla försiktighetsåtgärder bör följas när mikrovågsugnen förvaras eller lämnas in för service.
Ugnen får inte användas om dörren eller dörrtätningarna är skadade:

- Skadade gångjärn
- Tätningar som försämrats
- Ugnshöljet är skevt eller böjt

Enbart kvalificerade mikrovågstekniker ska utföra reparationer

- Ta **ALDRIG** bort ugnens ytterhölje. Om det är fel på ugnen och den behöver service eller om du är osäker på dess tillstånd:
  - Dra ut kontakten ur vägguttaget
  - Kontakta närmaste servicecenter
- Välj en torr, dammfri plats om ugnen ska ställas undan under en tid.
  Orsak: Damm och fukt kan negativt påverka ugnens driftsdelar.
- Mikrovågsugnen är inte avsedd för kommersiellt bruk.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 7 4/29/2013 2:16:32 PM

Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv. Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de ut en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

⚠ VARNING				
Endast behörig personal får utföra några ändringar eller reparationer på apparaten.	✓	✓	✓	✓
Värm inte vätskor och annan mat i täta behållare vid mikrofunktionen.	✓	✓	✓	✓
För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.	✓	✓	✓	✓
Installera inte apparaten på följande ställen; nära värmeaggregat, antändbara material; på en fuktig, oljig eller dammig plats där den utsätts för direkt solljus och vatten eller där det kan uppstå en gasläcka; på ojämn mark.	✓	✓	✓	✓
Den här enheten måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella koder.	✓	✓	✓	✓
Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten från kontaktens stift och kontaktpunkter med en torr trasa.	✓	✓	✓	✓
Dra inte och böj inte överdrivet mycket på strömkabeln och placera inga tunga föremål på den.	✓	✓	✓	✓
I händelse av gasläckage (såsom propangas, LP-gas etc.), ska du vädra direkt utan att röra vid strömkontakten.	✓	✓	✓	✓
Rör inte vid strömkontakten med våta händer.	✓	✓	✓	✓
Slå inte av enheten genom att dra ur strömkontakten under tiden maskinen är igång.	✓	✓	✓	✓
Om några främmande ämnen, såsom vatten, har trängt in i enheten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
Tryck inte för hårt och slå inte på apparaten.	✓	✓	✓	✓
Placera inte enheten på ett svagt underlag, såsom en vask eller glas.	✓	✓		
Använd inte bensen, tinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra enheten.	✓	✓	✓	✓
Se till att spänning, frekvens och ström är samma som de för produktspecifikationerna.	✓	✓		✓
Dra ur kontakten helt ur vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladd eller transformator.	✓	✓	✓	
Haka inte strömkabeln i ett metallföremål, lägg inte in strömkabeln mellan hinder eller bakom ugnen.	✓	✓	✓	
Använd inte en skadad strömsladd, eller ett vägguttag som sitter löst. Om enheten eller strömkontakten skadas ska du kontakta närmaste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
Häll inte och spruta inte vatten direkt på ugnen.	✓	✓		
Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på luckan över ugnen.	✓	✓	✓	
Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel på enhetens yta.	✓	✓		
Förvara inte antändbara material i ugnen Var extra försiktig vid uppvärmning av mat eller drycker som innehåller alkohol, eftersom alkoholångor kan komma i kontakt med ugnens heta delar.	✓		✓	✓
Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.	✓	✓	✓	✓

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 8 4/29/2013 2:16:34 PM

VARNING: Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan det uppstå en fördröjd kokning och därför är det viktigt att vara försiktig vid hantering av behållaren; för att förhindra detta ska du ALLTID låta behållaren stå minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen kan fördelas. Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. Följ dessa anvisningar för första hjälpen i händelse av skållskador: • Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter. • Täck med ett rent och torrt förband. • Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.	✓	✓	✓	✓

⚠ VAR FÖRSIKTIG				
Använd bara verktyg som passar för användning i mikrovågsugn; ANVÄND INTE några behållare i metall, tallrikar med silver- eller guldkant, gafflar, skedar etc. Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.	✓		✓	✓
Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder.	✓		✓	✓
Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning och att maten bränns.	✓		✓	✓
Sänk inte ned strömsladden eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.	✓	✓		
Oknäckta ägg och hela, hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera, även efter att mikrouppvärmningen är slut; Värm inte heller i helt vakuumförpackade flaskor, burkar och behållare och inte nötter med skal, tomater etc.			✓	✓
Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen. Ugnen kan också överhettas och stänga av sig själv automatiskt och kommer att förbli avstängd tills den svalnar helt.	✓		✓	
Använd alltid grytvantar när en rätt tas ur ugnen för att undvika brännskador.			✓	
Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller koka.			✓	
Stå på en armslängd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.			✓	
Använd inte mikrovågsugnen när den är tom. Mikrovågsugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergier om mikrovågsugnen startar oavsiktligt.	✓			✓
Installera ugnen i enlighet med de mellanrum som anges i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen).	✓		✓	
Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.	✓	✓	✓	

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 9 4/29/2013 2:16:35 PM

VAR FÖRSIKTIG SÅ ATT DU UNDVIKER EVENTUELL EXPONERING FÖR MIKROVÅGOR. (ENDAST MIKROVÅGSFUNKTION)

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering för mikrovågsenergi.

(a) Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med dörren öppen, ändra säkerhetsförreglingarna (dörrspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsförreglingarnas öppningar.

(b) Placera INGA föremål mellan dörren och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att dörren och dörrens tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd INTE ugnen om den skadats förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är speciellt viktigt att dörren stängs ordentligt och att inga skador finns på:

(1) dörr (böjd)

(2) dörrens gångjärn (avbrutna eller lösa)

(3) dörrtätningar och tätningsytorna

(d) Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på enheten och/eller skadan på eller förlusten av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

(a) En tillbucklad, repad eller trasig dörr, handtag, panel eller manöverpanel.

(b) Plåt, ledvals, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

- Använd bara apparaten för avsett syfte, enligt vad som beskrivs i den här bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här manualen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av enheten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från dem som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer kan du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.
- Den här mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar innehållande material som kan börjar brinna och orsaka eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av enheten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN (ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA PRODUKTER)

(Gäller i länder med separata insamlingssystem)

Denna symbol på produkten, tillbehören och i manualen anger att produkten och de elektroniska tillbehören (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) inte bör sorteras tillsammans med annat hushållsavfall när de kasseras. Dessa föremål bör hanteras separat för ändamålsenlig återvinning av beståndsdelarna för att förhindra fara för hälsa och miljö.

Hushållsanvändare bör kontakta återförsäljaren som sålt produkten eller kommunen för vidare information om var och hur produkten och tillbehören kan återvinnas på ett miljösäkert sätt.

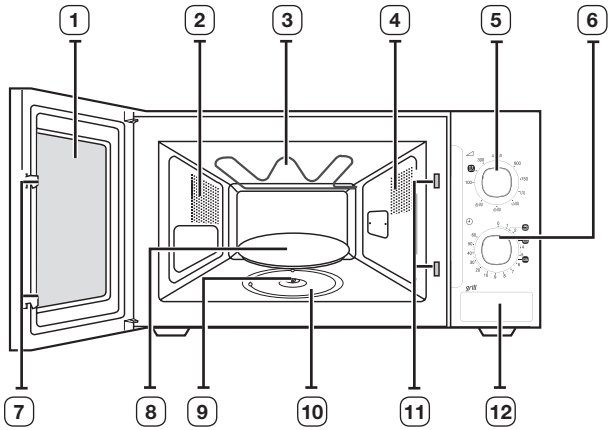
Företagsanvändare bör kontakta leverantören samt verifiera angivna villkor i köpekontraktet. Produkten och de elektroniska tillbehören bör inte hanteras tillsammans med annat kommersiellt avfall.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 10 4/29/2013 2:16:35 PM

INNEHÅLL

Ugn 11
Manöverpanel....12
Tillbehör....12
Tillagning/Uppvärmning 13
Effektnivåer....13
Justera tillagningstiden....13
Stoppa tillagningen 13
Manuell upptining av mat....14
Använda snabbuppvärmnings-/tillagningsfunktionen....14
Inställningar för snabbuppvärmning/tillagning....14
Val av tillbehör 14
Grillning 15
Kombinera mikrovågsugn och grill 15
Guide över matlagningskärl....16
Matlagningstips 17
Om du är osäker eller har problem....24
Tekniska specifikationer 24

UGN

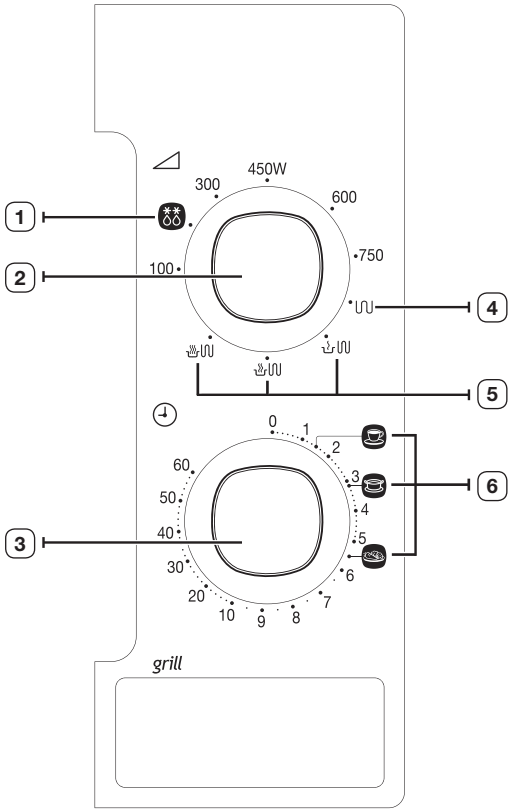


1. DÖRR
2. VENTILATIONSHÅL
3. GRILLNING
4. LAMPA
5. STÄLLBAR KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT
6. TIMERKNAPP
7. DÖRRSPÄRRAR
8. ROTERANDE TALLRIK
9. KOPPLING
10. RULLSKENA
11. HÅL FÖR SÄKERHETSSPÄRRAR
12. KNAPP FÖR ATT ÖPPNA DÖRR

SVENSKA

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 11 4/29/2013 2:16:35 PM

MANÖVERPANEL



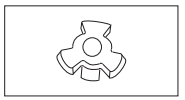
1. UPPTINING
2. KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT
3. TIMERKNAPP
4. GRILL
5. KOMBI
6. SNABBUPPVÄRMNING

TILLBEHÖR

Beroende på modellen som köpt medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.

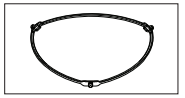
1. **Koppling**, placerad över motoraxeln i ugnens undre del.

   Ändamål: Kopplingen vrider den roterande tallriken runt.



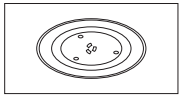
2. **Rullskena**, placeras i mitten av ugnen.

   Ändamål: Rullskenan bär upp den roterande tallriken.



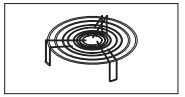
3. **Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen.

   Ändamål: Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.



4. **Metallgaller**, placeras på den roterande tallriken.

   Ändamål: Metallgallren kan användas för grill- och kombinerad tillagning.



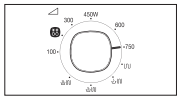
Använd **INTE** mikrovågsugnen utan rullskenan och den roterande tallriken.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 12 4/29/2013 2:16:35 PM

TILLAGNING/UPPVÄRMNING

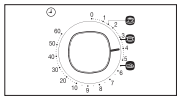
Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp. Kontrollera alltid inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.
Placera maten i mitten på den roterande tallriken. Stäng luckan.

1. Ställ in effektnivå till max genom att vrida reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT**. **(MAXIMAL EFFEKT: 750 W)**



2. Ställ in tiden genom att vrida på reglaget **TIMER**.

   Resultat: Ugnslampan tänds och tallriken börjar rotera.



Slå aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.

Du kan ändra effektnivå under tillagningen genom att vrida reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT**.

EFFEKTNIVÅER

Du kan välja bland effektnivåerna nedan.

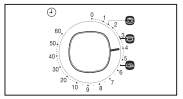
Effektnivå	Uteffekt	
	MWO	GRILL
HÖG	750 W	-
MEDELHÖG	600 W	-
MEDEL	450 W	-
MEDELLÅG	300 W	-
UPPTINING (❄)	180 W	-
LÅG/HÅLL VARMT	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	300 W	1100 W
KOMBI II	450 W	1100 W
KOMBI III	600 W	1100 W

Om du väljer den högre effektnivån måste tillagningstiden minskas.

Om du väljer den lägre effektnivån måste tillagningstiden ökas.

JUSTERA TILLAGNINGSTIDEN

Justera återstående tillagningstid genom att vrida på reglaget **TIMER**.

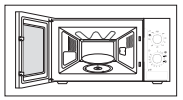


STOPPA TILLAGNINGEN

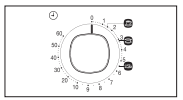
Tillagningen kan stoppas när som helst om du vill kontrollera maten.

1. Om du vill stoppa tillfälligt;
   Öppna luckan.

   Resultat: Tillagningen stoppas. För att återuppta tillagningen stänger du luckan.



2. Om du vill stoppa helt:
   Vrid reglaget **TIMER** till "0".



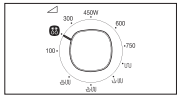
SVENSKA

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 13 4/29/2013 2:16:36 PM

MANUELL UPPTINING AV MAT

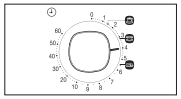
Med upptiningsfunktionen kan du tina mat, fågel, fisk eller bröd/kakor. Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.

1. Vrid reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till (180 W).



2. Vrid reglaget **TIMER** för att ställa in rätt vikt.

   Resultat: Upptiningen börjar.

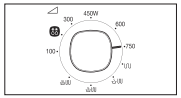


Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

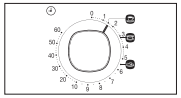
ANVÄNDA SNABBUPPVÄRMNINGS-/ TILLAGNINGSFUNKTIONEN

Placera maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.

1. Vrid reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till maxeffekt.



2. Vrid reglaget **TIMER** för att välja snabbuppvärmning. (Dryck, soppa, sås, färska grönsaker.)



Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.

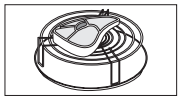
INSTÄLLNINGAR FÖR SNABBUPPVÄRMNING/ TILLAGNING

När följer några tips och rekommendationer när du lagar till eller värmer upp mat med hjälp av snabbuppvärmning eller tillagningsfunktionen.

Symboler	Typ av livsmedel	Ström	Portion	Tillagningstid	Väntetid
	Drycker	750 W	150 ml	1 min. 0,30 sek.	1-2 min.
	Soppa/Sås (kyld)	750 W	200-250 ml	3 min. 0,10 sek.	2-3 min.
	Färska grönsaker	750 W	300-350 g	5 min. 0,30 sek.	3 min.

VAL AV TILLBEHÖR

Använd mikrovågståliga kärl; använd inte plastskålar, tallrikar, papperskoppar, servetter, etc.
Om du vill välja ett kombinerat tillagningsläge (mikrovåg och grill), skall du endast använda kärl som är mikrovågs- och ugnssäkra.



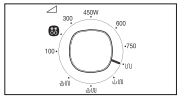
För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till guiden över matlagningskärl på sidan 17.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 14 4/29/2013 2:16:36 PM

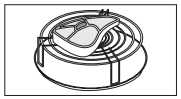
GRILLNING

Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt, utan att använda mikrovågor. Ett grillgaller har levererats med din mikrovågsugn för detta ändamål.

1. Värm upp grillen till önskad temperatur genom att vrida reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till **Grill**-symbolen ( ) och vrid reglaget **TIMER** till lämpligt läge.

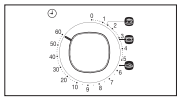


2. Öppna luckan och placera maten på gallret.



3. Välj lämplig tillagningstid genom att vrida reglaget **TIMER**. (Exempel: 60 minuter)

   Resultat: Tillagningen börjar.



Var inte orolig om värmaren stängs av under grillning. Systemet är designat att förebygga överhettning av ugnen.

Använd alltid handskar när du vidrör tallrikarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.

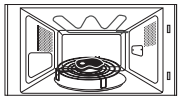
KOMBINERA MIKROVÅGSUGN OCH GRILL

Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grill för att snabbt tillreda och bryna samtidigt.

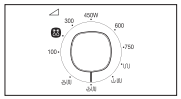
Använd alltid mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.

1. Öppna luckan genom att trycka på den stora knappen i nedre högra hörnet på kontrollpanelen. Placera maten på gallret och gallret på den roterande tallriken. Stäng luckan.

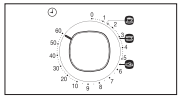


2. Vrid reglaget **KONTROLLKNAPP FÖR TILLAGNINGSEFFEKT** till lämplig effektnivå (, ,).



3. Vrid reglaget **TIMER** för att ställa in tiden. (Exempel: 60 minuter)

   Resultat: Tillagningen börjar.



Maximal mikrovågseffekt för kombinerat mikrovågs- och grilläge är 2250 W.

SVENSKA

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 15 4/29/2013 2:16:36 PM

GUIDE ÖVER MATLAGNINGSKÄRL

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används. Matlagningskärl måste därför väljas noggrant. Om kärlen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig. Tabellen som följer visar olika typer av kärl och anger om de kan användas och i så fall hur de används i mikrovågsugnen.

Matlagningskärl	Mikrovågståliga	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓✗	Kan användas i små mängder för att skydda delar från kokas för mycket. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackningar		
• Styrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att styrenplasten smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	✗	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller papper med metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
• Ugnsformar	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
• Metallförslutningar på fryspåsar	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödig vätska.
• Återvunnet papper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Speciellt värmetålig termoplast. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓✗	Endast om den kan kokas eller är ugnsfast. Får inte vara lufttät. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ **: Rekommenderas**

✓✗ **: Var försiktig vid användning**

✗ **: Farligt**

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 16 4/29/2013 2:16:36 PM

MATLAGNINGSTIPS

MIKROVÅGSUGNAR

Mikrovågorna penetrerar mat, vatten och dess innehåll.
De gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

TILLAGNING

Redskap för tillagning i mikrovågsugn:
Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast, samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:
Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frusna grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar etc. kan också tillagas i mikrovågsugnen. I allmänhet passar tillagning i mikrovågsugn för all mat som vanligtvis görs på spisen. Det går exempelvis att smälta smör eller choklad (se kapitlet med tips och olika tekniker).

Täck över under tillagningsprocessen
Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt: exempelvis med en keramiktallrik, ett plastskydd eller mikrovågsfilm.

Väntetider
Efter att tillagningen är klar är det viktigt att maten får stå och vänta så att temperaturen blir jämn i maträtten.

Matlagningstips för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om två gånger vid tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Spenat	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Ärtor	300 g	600 W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Gröna bönor	300 g	600 W	10-11	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	9-10	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 tsk) kallt vatten.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 17 4/29/2013 2:16:36 PM

Matlagningstips för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 tsk.) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas - se tabell. Värm maten täckt under den minsta tiden - se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden på 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i lika stora delar. Ju mindre de skärs desto snabbare lagas de till.

Alla färska grönsaker bör tillagas på full effekt (750 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten.
Brysselkål	250 g	6½-7½	3	Tillsätt 60-75 ml (4-5 tsk.) vatten.
Morötter	250 g	5-6	3	Skär morötterna i jämnstora skivor.
Blomkål	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Förbered jämnstora delar. Skär stora blomkålshuvuden i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten.
Squash	250 g	4-4½	3	Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 tsk.) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk.
Aubergine	250 g	4½-5	3	Skär auberginen i tunna skivor och skvätt över en tesked citronsaft.
Purjolök	250 g	5-5½	3	Skär purjolöken i tjocka skivor.
Svamp	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Tillaga hela eller skivade champinjoner. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering.
Lök	250 g	5-6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 tsk) kallt vatten.
Spansk peppar	250 g	4½-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller delar.
Kålrötter	250 g	5-5½	3	Skär kålroten i små kuber.

Matlagningstips för ris och pasta

Ris: Använd en stor glasskål med lock - riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Tillagas under lock.
Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör.
Obs: det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

Pasta: Använd en stor glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Laga utan lock.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordentligt efteråt.

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Brunt ris (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Brunt ris	250 g	750 W	22-23	10	Tillsätt 600 ml kallt vatten.
Blandat ris (ris + råris)	250 g	750 W	18-19	5	Tillsätt 500 ml kallt vatten.
Blandad majs (ris + gryn)	250 g	750 W	19-20	5	Tillsätt 400 ml kallt vatten.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Tillsätt 1000 ml varmt vatten.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 18 4/29/2013 2:16:36 PM

UPPVÄRMNING

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide. Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20 °C eller en temperatur på omkring +5 till +7 °C för kyld mat.

Sortering och täckning
Undvik att värma stora delar såsom köttbitar - dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

Effektnivåer och omrörning
Vissa maträtter kan värmas med 750 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Läs tabellerna för att få tips och vägledning. I allmänhet är det bättre att värma upp mat med lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpaj).
Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. För att förhindra att vätskor kokar över bör du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå i mikrovågsugnen under väntetiden. Vi rekommenderar att du sätter en plastsked eller glassticka i vätskan. Undvik att överhetta maten. Det är lämpligt att låta tillagningen ske under något kortare tid än vad som anges och sedan kontrollera om den behöver förlängas.

Uppvärmnings- och väntetider
När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar för framtida referens.
Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm.
Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen - så att temperaturen blir jämnt fördelad.
Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2-4 minuter om inget annat rekommenderas i tabellen.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. Se även kapitlet med säkerhetsföreskrifter.

UPPVÄRMNING AV VÄTSKA

Låt alltid maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas. Rör om under tillagningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att förhindra fördröjd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

Uppvärmning av vätska och mat

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Häll i en keramikkopp och värm upp utan övertäckning. Placera koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i mitten av den roterande tallriken, rör försiktigt före och efter väntetiden.
Soppa (kyld)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Häll i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering.
Stuvning (kyld)	350 g	600 W	5-6	2-3	Häll stuvningen i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Pasta med pastasås (kyld)	350 g	600 W	4-5	3	Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup tallrik i keramik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 19 4/29/2013 2:16:36 PM

Mat	Portion	Ström	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Fylld pasta med pastasås (kyld)	350 g	600 W	4½-5½	3	Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och efter väntetiden.
Tallriksmål (kylt)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½ -7½	3	Lägg 2 eller 3 kylda delar på en keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker plastfolie.
Fryst färdigmat	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Lägg den mikrovågssäkra, frusna färdigrätten (-18 °C) på den roterande tallriken. Stick hål i plasten eller täck med mikrovågssäker plastfolie. Låt stå i 4 min efter uppvärmning.

VÄRMA BARNMAT

BARNMAT: Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen! Låt den stå i 2-3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30-40 °C.
BABYMJÖLK: Häll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över muggen. Värm aldrig nappflaskan med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen! Kontrollera alltid temperaturen på barnmat eller mjölk innan den ges till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 37 °C

Obs!

I synnerhet barnmaten behöver kontrolleras noggrant före servering för att förhindra brännskador.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide.

Uppvärmning av barnmat och mjölk.

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portion	Ström	Tid	Väntetid (min.)	Instruktioner
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Barngröt (gryn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Töm den i en djup tallrik i keramik. Täck över under tillagningen. Rör om efter tillagning. Låt stå i 2-3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.
Babymjölk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. till 1 min. 10 sek.	2-3	Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande tallriken. Täck ej över under tillagningen. Skaka om noggrant och låt stå i minst 3 minuter. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen.

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 20 4/29/2013 2:16:36 PM

UPPTINING

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat med. De tinar snabbt upp maten. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster.

Frusen kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.

Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt.

Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm.

Om mindre eller tunnare delar av den frusna kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under uppvärmningen.

Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter.

Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen nedan.

Tips: Mat som ligger plant är enklare att tina upp än tjocka lager och små mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av frusen mat med en temperatur på ca. -18 till - 20 °C.

All fryst mat bör tinas på avsedd effektnivå (180 W).

Mat	Portion	Tid (min.)	Väntetid (min.)	Instruktioner
Kött				
Köttfärs	500 g	10-12	5-20	Placera maten på en plan keramiktallrik. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskkött	250 g	6-8		
Kyckling				
Kycklingdelar	500 g (2 st.)	12-14	15-40	Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	1000 g	25-28		
Fisk				
Fiskfiléer	250 g (2 st.)	6-7	5-20	Placera fisk i mitten av en plan keramiktallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
	400 g (4 st.)	11-13		
Frukt				
Bär	250 g	6-7	5-10	Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter).
Bröd				
Frallor (cirka 50 g)	2 st.	1½-2	5-10	Lägg frallorna i en cirkel eller i en rad på ett hushållspapper i mitten av tallriken. Vänd på dem efter halva tiden!
	4 st.	3-4		
Rostat bröd/ Sandwich	250 g	4-5		
Tyskt bröd (vetemjöl + rågmjöl)	500 g	8-10		

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 21 4/29/2013 2:16:36 PM

GRILL

Grillens värmeelement sitter under taket på ugnens insida. De fungerar då luckan är stängd och den roterande tallriken är i drift. Den roterande tallriken bryner maten jämnare. Genom att värma upp grillen i 3-4 minuter bryns maten snabbare.

Kokkärl för grillning:
Skall vara ugnssäker och får innehålla metall. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som är lämplig för grillning:
Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Viktigt:
Vid användning av endast grilläget, se till att grillens värmeelement placeras under taket i vågrätt läge och inte mot den bakre väggen i vertikalt läge.
Kom ihåg att maten måste placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas.

Mikrovåg + Grill (MICROWAVE + GRILL)

Det här tillagningsläget kombinerar strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagning. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande tallriken är i drift. Tack vare den roterande tallriken bryns maten jämnt.
De tre kombinationslägena är tillgängliga med den här modellen:
600 W + Grill, 450 W + Grill och 300 W + Grill.

Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor och grill:
Använd kokkärl som kan penetreras av mikrovågorna. Kokkärlen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärl i kombinationsläge. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och grill:
Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläge är all sorts tillagad mat som kräver uppvärmning och bryning (t.ex. kall pasta), samt mat som kräver kort tillagningstid för att bryna matens ovansida. Det här läget kan också användas för tjocka portioner som blir godare med en brynt och krispig yta (t.ex. kycklingbitar som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

Viktigt:
Vid användning av kombinationsläget (mikrovågsugn-grill), se till att grillens värmeelement placeras under taket i vågrätt läge och inte mot den bakre väggen i vertikalt läge. Maten måste placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas. I annat fall skall den placeras direkt på den roterande tallriken. Se instruktionerna i följande tabell.

Maten måste vändas för att den skall brynas på båda sidor.

Guide för grillning

Värm upp matvärmaren med grillfunktionen i 3-4 minuter innan du grillar mat. Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide. Använd grytlappar när du tar ut maten.

Färsk mat	Portion	Förvärmnings-tid (min.)	Tillagnings-läge	1:a sidotiden (min.)	2:a sidotiden (min.)
Rostat bröd	4 st. (4 x 25 g)	3	Endast grill	6-7	5-6
	Instruktioner				
	Placera brödskivorna sida vid sida på gallret.				
Frallor (färdiggräddade)	2-4 styck	3	Endast grill	3-4	2-3
	Instruktioner				
	Placera frallorna med undersidan upp i en cirkel direkt på gallret.				
Grillade tomater	250 g (2 st.)	3	300 W + Grill	5½ -6½	-
	Instruktioner				
	Skär tomaterna i halvor. Tillsätt salt, peppar och ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret.				
Toast Hawaii	2 st. (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instruktioner				
	Rosta först brödskivorna. Placera rostat bröd med topping (skinka, ananas, ost) sida vid sida på gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter tillagning.				
Kycklingvingar (kylda)	400-500 g (6 st.)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instruktioner				
	Förbered de kylda kycklingdelarna som t.ex. kycklingvingar eller lår med olja och kryddor. Placera dem i en cirkel på gallret med benen mot mitten. Låt stå i 2-3 minuter efter grillning.				

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 22 4/29/2013 2:16:36 PM

Färsk mat	Portion	Förvärmnings-tid (min.)	Tillagnings-läge	1:a sidotiden (min.)	2:a sidotiden (min.)
Bakad potatis	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instruktioner				
	Skär potatisen i halvor och lägg i en cirkel på gallret med den skurna sidan mot grillen. Pensla den skurna sidan med olivolja och kryddor. Låt stå i 3 min efter grillning.				
Frusen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instruktioner				
	Lägg den frusna pastan (-18 °C), t.ex. lasagne eller tortellini i en lämplig ugnsfast glasform och ställ den på gallret.				
Fryst fiskgratäng	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instruktioner				
	Placera den frysta fiskgratängen (-18 °C) i en lämplig ugnsfast glasform och ställ den på gallret.				
Frysta pizza-snacks	250 g (8 st.)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instruktioner				
	Placera de frysta pizza-snacksen (-18 °C) eller minipajerna i en cirkel på gallret.				
Fryst smulpaj	200-250 g (1-2 st.)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instruktioner				
	Placera de frysta kakbitarna (-18 °C) sida vid sida på gallret. Efter upptining ska den stå i 5 minuter.				

TIPS

SMÄLTA SMÖR
Häll i 50 g smör i ett smalt glas. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder på 750 W tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Häll i 100 g choklad i ett smalt glas.
Värm i 3-5 minuter på 450 W tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Häll i 20 g kristalliserad honung i ett smalt glas.
Värm i 20-30 sekunder på 300 W tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten.
Häll i gelatinet i en smal glasskål.
Värm i en minut på 300 W.
Rör om efter smältningen.

TILLAGNING AV GLASYR (FÖR KAKOR OCH TÅRTOR)
Blanda snabbglasyr (omkring 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten.
Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 750 W, tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger vid tillagningen.

TILLAGNING AV SYLT
Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek. Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Täck över och tillaga i 10-12 minuter på 750 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Töm direkt i små syltglas med skruvlock.
Låt dem stå på locket i 5 minuter.

TILLAGNING AV PUDDING
Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock.
Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 750 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

BRÄNNA MANDLAR
Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor tallrik i keramik.
Rör om flera gånger under processen på 3½ till 4½ minuter med 600 W.
Låt den stå i ugnen i 2-3 minuter. Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 23 4/29/2013 2:16:36 PM

OM DU ÄR OSÄKER ELLER HAR PROBLEM

Om några av problemen nedan uppstår ska du utföra de föreslagna åtgärderna.

Det är normalt.

- Kondensation inuti ugnen.
- Luftflöde runt luckan och ytterhöljet.
- Ljus reflekteras runt luckan och ytterhöljet.
- Ånga strömmar ut från luckan eller ventilationsöppningarna.

Ugnen startar inte när du vrider på reglaget TIMER.

- Är luckan helt stängd?

Maten har inte värmts upp alls.

- Har du ställt in timern korrekt?
- Är luckan stängd?
- Har elkretsen överbelastats och gjort att en säkring smält eller en brytare utlösts?

Maten har värmts upp för mycket eller för lite.

- Ställdes lämplig tillagningstid in för mattypen?
- Valdes lämplig effektnivå?

Gnistor och knaster uppstår i ugnen (ljusbågsbildning)

- Används ett kärl med metalldekor?
- Har du glömt en gaffel eller annat metallföremål i ugnen?
- Är eventuell aluminiumfolie för nära innerväggarna?

Lampan fungerar inte.

- Av säkerhetsskäl ska du inte byta ut lampan själv. Kontakta närmaste auktoriserade Samsung-kundcenter så skickar de ut en kvalificerad tekniker som kan byta ut lampan.

Ugnen orsakar störningar på radio- och tv-apparater.

- Vissa störningar kan observeras på tv- och radioapparater när ugnen används. Det är normalt. Försök lösa problemet genom att placera ugnen så långt bort från tv-, radioapparater och antenner som möjligt.

Rök och dålig lukt vid initial användning.

- Det uppstår då de nya komponenter värms upp och är temporärt. Röken och den dåliga lukten försvinner helt efter 10 minuters användning. För att få bort den dåliga lukten snabbare kan du stoppa i citron eller citronjuice i mikrovågsugnen och sedan köra den.

Om riktlinjerna ovan inte hjälper dig att lösa problemet bör du kontakta SAMSUNGS lokala tekniska servicecenter.
Ha följande information tillgänglig.

- Modell- och serienummer, finns vanligtvis tryckta på ugnens baksida
- Dina garantiuppgifter
- En tydlig beskrivning av problemet

Kontakta sedan din lokala återförsäljare eller SAMSUNGS eftermarknadsservice.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Modell	GE71M
Strömförsörjning	230 V ~ 50 Hz
Strömförbrukning Mikrovågsugn Grill Kombinationsläge	 1150 W 1100 W 2250 W
Uteffekt	100 W/750 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kylmetod	Kylfläktsmotor
Mått (B x H x D) Utsida Ugnsutrymme	 489 x 275 x 371 mm 330 x 211 x 309 mm
Volym	20 liter
Vikt Netto	 Ca. 12,5 kg

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 24 4/29/2013 2:16:37 PM

ANTECKNINGAR

ANTECKNINGAR

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 25 4/29/2013 2:16:37 PM

ANTECKNINGAR

ANTECKNINGAR

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 26 4/29/2013 2:16:37 PM

ANTECKNINGAR

ANTECKNINGAR

GE71M_XEE_DE68-04050W_SE.indd 27 4/29/2013 2:16:37 PM

FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodnr: DE68-04050W

GE71M

Mikrobølgeovn

Brukerveiledning og guide til matlaging

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold

Planet First **100 % Recycled Paper**

Denne håndboken er laget av 100 % resirkulert papir.

tenk deg mulighetene

Takk for at du kjøpte dette Samsung-produktet. For å få en mer komplett service, må du registrere deg på

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 1 4/29/2013 1:56:19 PM

BRUKE DENNE VEILEDNINGEN

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-mikrobølgeovn. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging med mikrobølgeovnen:

- Sikkerhetsforskrifter
- Passende tilbehør og kokekar
- Nyttige matlagingstips
- Matlagingstips

FORKLARING AV SYMBOLER OG IKONER

⚠ ADVARSEL	Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlige personskader eller død**.
⚠ FORSIKTIG	Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander**.

	Advarsel: Brannfare		Advarsel: Varm overflate
	Advarsel: Strøm		Advarsel: Eksplosivt materiale
	IKKE prøv dette.		Må IKKE røres.
	Må IKKE demonteres.		Følg instruksjonene nøye.
	Trekk ut støpselet fra kontakten.		Sørg for at maskinen er jordet slik at du unngå støt.
	Ta kontakt med servicesenteret for hjelp.		Merknad
	Viktig		

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Kontroller at disse sikkerhetstiltakene følges til enhver tid.

Kontroller at følgende instruksjoner etterfølges før du begynner å bruke ovnen.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgefunksjon)

- **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.
- **ADVARSEL:** Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.
- **ADVARSEL:** Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 2 4/29/2013 1:56:19 PM

- **ADVARSEL:** Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.
- Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
- Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av fare for antenning.
- Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskade, antenning eller brann.
- Hvis du kommer ut røyk, slår du av apparatet eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- **ADVARSEL:** Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.
- **ADVARSEL:** Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.
- Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.
- Ovnen må rengjøres regelmessig, og eventuelle matrester må fjernes.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan overflatene forfalle. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.
- Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 3 4/29/2013 1:56:20 PM

- Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.
- **ADVARSEL:** Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.
- Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.
- Ovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.
- Når du skal bruke ovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.
- Hvis ovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.
- Mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.
- Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes på kjøkkenbenken, og må ikke plasseres inni et skap.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgefunksjon) - Tilleggsutstyr

- **ADVARSEL:** På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.
- Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- **ADVARSEL:** Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Det skal ikke brukes en damprenser.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 4 4/29/2013 1:56:20 PM

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.
Unngå å berøre varmeelementene.
Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn uten oppsyn.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Apparater er ikke ment å skulle opereres ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

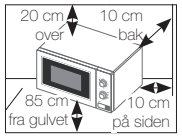
Dette produktet tilhører ISM-utstyr i gruppe 2 klasse B. Definisjonen for gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr der radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materialer, og EDM- og elektrosveiseutstyr.
Klasse B-utstyr er utstyr som passer til bruk i husholdninger og i virksomheter som er direkte koblet til et lavstrømsnettverk som forsyner hus som brukes som boligbygninger.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 5 4/29/2013 1:56:20 PM

INSTALLERE MIKROBØLGEOVNEN

Plasser ovnen på en flat overflate 85 cm over gulvet. Overflaten må være sterk nok til å bære vekten av ovnen trygt.

1. Når du installerer ovnen, må du kontrollere at den får tilstrekkelig ventilasjon. Det må minst være 10 cm fritt rom bak og på sidene av ovnen, og minst 20 cm fritt rom over ovnen.



2. Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen.

3. Installer den roterende ringen og fatet. Kontroller at det roterende fatet roterer fritt. (Bare modell med roterende fat)

4. Denne mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

- Hvis ledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person for å unngå farer. For din egen sikkerhet skal du sette kabelen inn i en jordet AC-stikkontakt.
- Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en vanlig ovn eller radiator.

Spesifikasjonene for strømforsyningen til ovnen må respekteres, og eventuelle skjøteledninger som brukes, må ha samme standard som strømledningen som følger med ovnen. Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

RENGJØRE MIKROBØLGEOVNEN

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å forhindre at det samler seg fett og matpartikler:

- Overflatene på inn- og utsiden
- Dør og dørlister
- Roterende tallerken og ringer (Kun modeller med roterende tallerken)

- Pass **ALLTID** på at dørlistene er rene og at døren kan lukkes ordentlig.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør de ytre overflatene med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.

2. Fjern søl og flekker på de innvendige

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 6 4/29/2013 1:56:20 PM

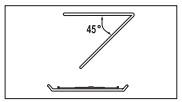
overflatene til ovnen med en såpeklut. Skyll og tørk.

3. For å løsne størknede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft i ovnen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.

4. Vask den roterende tallerkenen ved behov. Den kan vaskes i oppvaskmaskin.

- **IKKE** søl vann i ventilene. Bruk **ALDRI** slipemidler eller kjemiske løsninger. Vær særlig forsiktig når du rengjør dørlåser for å sikre at ingen partikler:
  - Samler seg
  - Forhindrer at døren lukker seg ordentlig
- **Rengjør** ovnsrommet i mikrobølgeovnen rett etter hver bruk med en mild vaskemiddelopppløsning, men la mikrobølgeovnen kjøles ned før rengjøring for å unngå skader.

Ved rengjøring inni den øvre delen av ovnsrommet vil det være praktisk å snu varmeelementet nedover 45 ° og rengjøre det.
(Kun modeller med dreievarmer)



OPPBEVARE OG REPARERE MIKROBØLGEOVNEN

Det bør tas noen enkle forholdsregler ved oppbevaring eller reparasjon av mikrobølgeovnen.
Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlåsene er skadet:

- Ødelagte hengsler
- Skadede tetninger
- Misformet eller bøyd ovnsdeksel

Reparasjoner bør bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner

- Du må **ALDRI** ta av det ytre dekselet på ovnen. Hvis det er feil på ovnen og den behøver reparasjon, eller hvis du er i tvil om noe er galt:
  - Trekk ut kontakten
  - Kontakt nærmeste kundeservicesenter
- Sett ovnen på et tørt, støvfritt sted hvis du vil sette den bort for en periode.
  Årsak: Støv og damp kan ha negativ effekt på delene i ovnen.
- Denne mikrobølgeovnen er ikke beregnet for kommersiell bruk.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 7 4/29/2013 1:56:20 PM

Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv.
Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

⚠ ADVARSEL				
Kun kvalifisert personell kan endre eller reparere apparatet.	✓	✓	✓	✓
Ikke varm opp væske og annen mat i forseglede beholdere for mikrobølgefunksjonen.	✓	✓	✓	✓
Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.	✓	✓	✓	✓
Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale. Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sollys og vann, der det kan forekomme gasslekkasjer, eller på ujevn grunn.	✓	✓	✓	✓
Dette apparatet må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.	✓	✓	✓	✓
Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.	✓	✓	✓	✓
Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den. Ikke plasser tunge gjenstander på strømledningen.	✓	✓	✓	✓
I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten.	✓	✓	✓	✓
Ikke berør strømledningen med våte hender.	✓	✓	✓	✓
Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.	✓	✓	✓	✓
Ikke stikk fingre eller fremmedelementer inn i apparatet. Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
Ikke bruk for mye makt eller press på apparatet.	✓	✓	✓	✓
Ikke plasser ovnen over en skjør gjenstand som f.eks. en vask eller en glassgjenstand.	✓	✓		
Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprenser eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.	✓	✓	✓	✓
Kontroller at strømspenning, frekvens og strøm samsvarer med det som er nevnt i produktspesifikasjonene.	✓	✓		✓
Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Ikke bruk en adapter med flere kontakter, en skjøteledning eller en elektrisk omformer.	✓	✓	✓	
Ikke heng strømledningen over en metallgjenstand. Legg strømledningen mellom gjenstandene eller bak ovnen.	✓	✓	✓	
Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel. Hvis strømkontakten eller strømledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.	✓	✓	✓	✓
Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen.	✓	✓		
Ikke plasser gjenstander på ovnen, hverken inne i ovnen eller på døren.	✓	✓	✓	
Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til ovnen.	✓	✓		

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 8 4/29/2013 1:56:24 PM

Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Utvis forsiktighet når du varmer retter eller drikker som inneholder alkohol. Alkoholdamp kan komme i kontakt med et varmt område i ovnen.	✓		✓	✓
Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren.	✓	✓	✓	✓
ADVARSEL: Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket, hissig koking. Man bør derfor være forsiktig ved håndtering av beholderen. Unngå denne situasjonen ved å ALLTID la beholderen stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevnes ut. Rør under oppvarming om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE: • Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter. • Dekk med en ren, tørr forbinding. • Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.	✓	✓	✓	✓

⚠ FORSIKTIG				
Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvdekor, grillspyd, gafler osv. Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer. Årsak: Det kan oppstå elektrisk overslag eller gnister som kan skade ovnen.	✓		✓	✓
Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.	✓		✓	✓
Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete og brenne maten.	✓		✓	✓
Ikke senk strømkabelen eller strømkontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra varme.	✓	✓		

Egg med skall og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovn da de kan eksplodere, til og med etter mikrobølgeoppvarming. Ikke varm opp lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.			✓	✓
Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. De kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen. Ovnen kan også overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.	✓		✓	
Bruk alltid grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.			✓	
Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.			✓	
Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren slik at du ikke skåldes av varm luft eller damp som kommer ut.			✓	
Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i ovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen starter utilsiktet.	✓			✓
Installer ovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)	✓		✓	
Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av ovnen.	✓	✓	✓	

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 9 4/29/2013 1:56:25 PM

FORHOLDSREGEL FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI.(BARE MIKROBØLGEFUNKSJON)

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

(b) IKKE plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Hvis ovnen er ødelagt, må den ikke brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:

(1) dør (bøyd)

(2) dørhengsler (ødelagte eller løse)

(3) dørforseglinger og tetningsflater

(d) Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

Samsung vil ta betalt for å bytte ut et tilbehør eller reparere en kosmetisk feil, dersom skaden på enheten og/eller skaden på eller tap av tilbehøret er forårsaket av kunden. Denne bestemmelsen gjelder følgende:

(a) Bulket, oppskrapt eller ødelagt dør, håndtak, ut-panel eller kontrollpanel.

(b) Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovnen skal brukes til å varme mat. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Ikke varm opp noen typer tekstiler eller puter fylt med korn, da dette kan føre til forbrenninger og brann. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av apparatet.
- Hvis ovnen ikke rengjøres, kan dette føre til at overflatene forfaller. Dette kan ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til farlige situasjoner.

KORREKT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET (AVFALL FRA ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR)

(Gjelder i land med avfallssortering)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

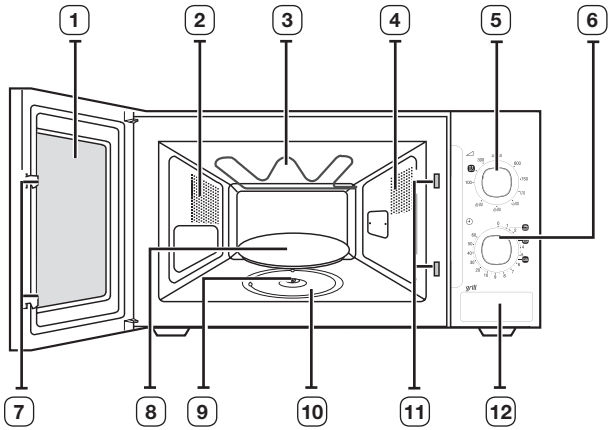
Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 10 4/29/2013 1:56:26 PM

INNHOLD

Ovn 11
Betjeningspanel 12
Tilbehør 12
Tilberedning/Oppvarming....13
Effektnivåer....13
Justere tilberedningstiden 13
Stanse tilberedningen 13
Manuell tining av mat....14
Bruke funksjonen for øyeblikkelig oppvarming/tilberedning. 14
Øyeblikkelig oppvarming/tilberedning....14
Velge tilbehør....14
Grilling 15
Kombinere mikrobølger og grill 15
Veiledning for kokekar....16
Tilberedningsveiledning....17
Slik gjør du hvis du er i tvil eller hvis det oppstår et problem....24
Tekniske spesifikasjoner....24

OVN

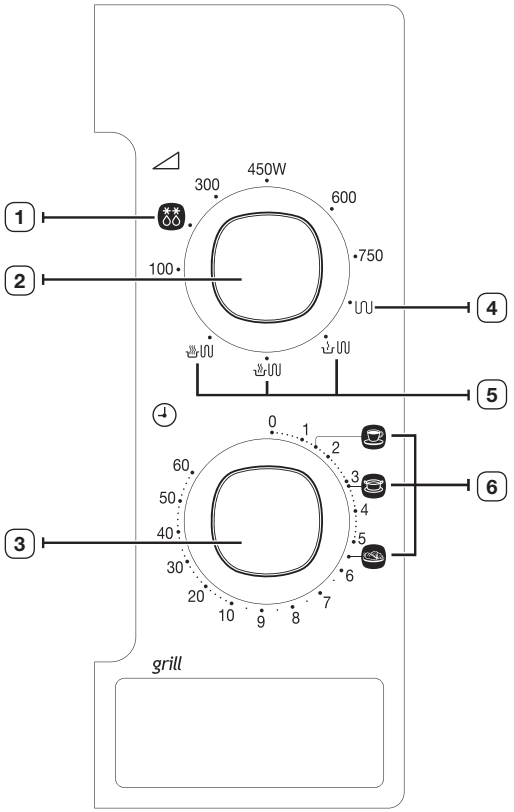


1. DØR
2. VENTILASJONSHULL
3. GRILL
4. LYS
5. BRYTER FOR VARIABEL KOKEEFFEKT
6. TIMERHJUL
7. LÅSEHAKER
8. ROTERENDE TALLERKEN
9. KOBLING
10. ROTERENDE RING
11. HULL FOR SIKKERHETSSPERRER
12. TRYKKNAPP FOR Å ÅPNE DØREN

NORSK

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 11 4/29/2013 1:56:26 PM

BETJENINGSPANEL



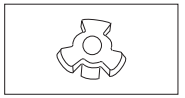
1. TINING
2. BRYTER FOR KOKEEFFEKT
3. TIMERHJUL
4. GRILL
5. COMBI
6. ØYEBLIKKELIG OPPVARMING

TILBEHØR

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.

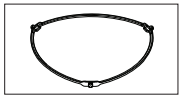
1. **Kobling**, er allerede plassert over motorakselen i bunnen av ovnen.

   Hensikt: Koblingen roterer tallerkenen.



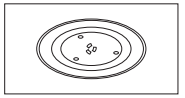
2. **Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen.

   Hensikt: Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



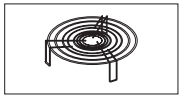
3. **Roterende tallerken**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.

   Hensikt: Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres.



4. **Grillstativet**, som skal plasseres på den roterende tallerkenen.

   Hensikt: Metallstativet kan brukes til grilling kombinasjonstilberedning.



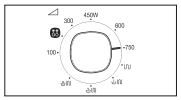
IKKE bruk mikrobølgeovnen uten den roterende ringen og tallerkenen.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 12 4/29/2013 1:56:26 PM

TILBEREDNING/OPPVARMING

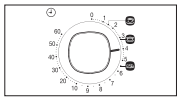
Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat. Kontroller alltid innstillingene før du forlater ovnen. Først plasserer du maten midt på den roterende tallerkenen. Deretter lukker du døren.

1. Sett maksimalt effektnivå ved å dreie på bryteren for **KOKEEFFEKT**. **(MAKSIMAL EFFEKT: 750 W)**



2. Still inn tiden ved å vri **TIMER**-hjulet.

   Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.



Slå aldri på mikrobølgeovnen når den er tom.

Du kan endre effektnivået under kokingen ved å dreie bryteren for **KOKEEFFEKT**.

EFFEKTNIVÅER

Du kan velge mellom effektnivåene nedenfor.

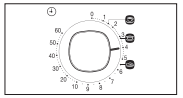
Effektnivå	Utsignal	
	MIKROBØLGEOVN	GRILL
HØYT	750 W	-
MIDDELS HØYT	600 W	-
MIDDELS	450 W	-
MIDDELS LAVT	300 W	-
TINING ( )	180 W	-
LAV / HOLD VARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (Kombinert) ( )	300 W	1100 W
COMBI II (Kombinert) ( )	450 W	1100 W
COMBI III (Kombinert) ( )	600 W	1100 W

Hvis du velger et høyere effektnivå må tilberedningstiden reduseres.

Hvis du velger et lavere effektnivå må tilberedningstiden økes.

JUSTERE TILBEREDNINGSTIDEN

Juster tilberedningstiden ved å vri **TIMER**-hjulet.

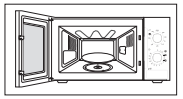


STANSE TILBEREDNINGEN

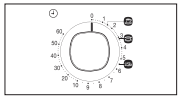
Du kan når som helst stanse tilberedningen for å kontrollere maten.

1. Slik stopper du midlertidig;
   Åpne døren.

   Resultat: Tilberedningen stopper. Lukk døren for å fortsette tilberedning.



2. Slik stopper du helt;
   Vri **TIMER**-hjulet til “0”.



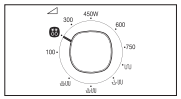
NORSK

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 13 4/29/2013 1:56:27 PM

MANUELL TINING AV MAT

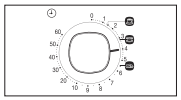
Med tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre, fisk eller brød/kake. Først plasserer du den frosne maten midt på den roterende tallerkenen og lukker døren.

1. Vri bryteren for **KOKEEFFEKT** til (180 W).



2. Vri **TIMER**-hjulet for å stille inn egnet vekt.

   Resultat: Tiningen begynner.

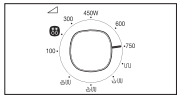


Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

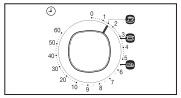
BRUKE FUNKSJONEN FOR ØYEBLIKKELIG OPPVARMING/TILBEREDNING.

Først plasserer du maten midt på den roterende tallerkenen og lukker døren.

1. Vri bryteren for **KOKEEFFEKT** til maks. effekt.



2. Vri **TIMER**-hjulet for å velge øyeblikkelig oppvarming. (drikke eller suppe/saus, friske grønnsaker)



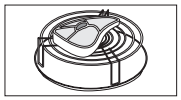
Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

ØYEBLIKKELIG OPPVARMING/TILBEREDNING

Under gis en rekke tips og anbefalinger som skal følges når du lager eller varmer opp mat med funksjonen for øyeblikkelig oppvarming og tilberedning.

Symboler	Porsjonstype	Strøm	Porsjon	Tilberedningstid	Hviletid
	Drikke	750 W	150 ml	1 min. 30 sek.	1-2 min.
	Suppe/Saus (avkjølt)	750 W	200-250 ml	3 min. 10 sek.	2-3 min.
	Friske grønnsaker	750 W	300-350 g	5 min. 30 sek.	3 min.

VELGE TILBEHØR



Bruk utstyr som er egnet for mikrobølgeovn, ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv.

Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (mikrobølger og grill), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn.

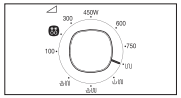
Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på side 17.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 14 4/29/2013 1:56:27 PM

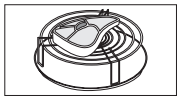
GRILLING

Med grillen kan du varme opp og brune mat raskt, uten bruk av mikrobølger. For dette formålet leveres et grillstativ med mikrobølgeovnen.

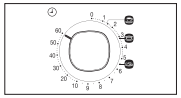
1. Forvarm grillen til den ønskede temperaturen ved å dreie på bryteren for **KOKEEFFEKT** til **Grill**-symbolet (⋀⋀) og dreie på **TIMER**-bryteren til riktig tid.



2. Åpne døren og sett maten på stativet.



3. Velg riktig tilberedningstid ved å dreie på **TIMER**-bryteren. (Eksempel: 60 minutter)



Resultat: Tilberedningen starter.

Det er normalt at varmeelementet slår seg av og på under grilling. Dette systemet er utformet for å forhindre overoppvarming av ovnen.

Bruk grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.

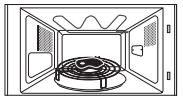
KOMBINERE MIKROBØLGER OG GRILL

Du kan også kombinere tilberedning i mikrobølgeovn med grilling, for at maten skal tilberedes raskt og brunes samtidig.

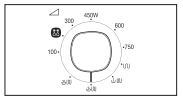
Bruk alltid kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

Bruk grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.

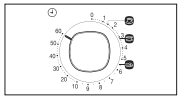
1. Åpne ovnsdøren ved å trykke på den store knappen nederst på høyre side av kontrollpanelet. Plasser maten på stativet og stativet på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



2. Vri bryteren for **KOKEEFFEKT** til riktig effektnivå (⋀⋀, ⋀⋀, ⋀⋀).



3. Vri **TIMER**-hjulet for å stille inn egnet tid. (Eksempel: 60 minutter)



Resultat: Tilberedningen starter.

Maksimal mikrobølgeeffekt for kombinert mikrobølge- og grillmodus er 2250 W.

NORSK

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 15 4/29/2013 1:56:28 PM

VEILEDNING FOR KOKEKAR

Hvis du vil tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene kunne penetrere maten, uten å bli reflektert eller absorbert av kokekaret som brukes. Du må derfor være forsiktig når du velger kokekar. Hvis kokekaret er merket som sikkert for mikrobølgeovn, behøver du ikke bekymre deg. Følgende tabell viser ulike typer kokekar og angir om de kan brukes og hvordan de skal brukes i mikrobølgeovn.

Kokekar	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Bruneplate	✓	Ikke forhåndsoppvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ovnsfaste serveringsfat	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.
Metall		
• Fat	✗	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓✗	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.

✓ **: Anbefales**
✓✗ **: Vær forsiktig**
✗ **: Usikkert**

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 16 4/29/2013 1:56:28 PM

TILBEREDNINGSVEILEDNING

MIKROBØLGEOVNER

Mikrobølgene går gjennom maten, og absorberes av vann, fett og sukker i maten.
Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

TILBEREDNING

Kjøkkenutstyr for tilberedning i mikrobølgeovn:
Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:
Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt kan man si at tilberedning i mikrobølgeovn er ideelt for alle matvarer som vanligvis tilberedes på en kokeplate. Smelting av smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

Tildekking under tilberedning
Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordamper bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel, eller plastfolie som tåler mikrobølgeovn.

Hviletider
Når tilberedningen er ferdig er det viktig å la maten hvile slik at temperaturen i maten jevner seg ut.

Tilberedingsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd.
Rør om to ganger under tilberedning, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønne bønner	300 g	600 W	10-11	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 17 4/29/2013 1:56:28 PM

Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt - se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør om av og til under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til, og la maten hvile i 3 minutter.

Hint: Skjær de friske grønnsakene i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Alle friske grønnsaker tilberedes med full mikrobølgeeffekt (750 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250 g	6½-7½	3	Bruk 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250 g	5-6	3	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.
Blomkål	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250 g	4-4½	3	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.
Aubergine	250 g	4½-5	3	Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.
Purreløk	250 g	5-5½	3	Skjær purreløk i tykke biter.
Sopp	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.
Løk	250 g	5-6	3	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.
Paprika	250 g	4½-5	3	Skjær paprika i små skiver
Poteter	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.
Turnips/ kålrot	250 g	5-5½	3	Skjær turnips/kålrot i små biter.

Tilberedingsveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk - risen dobler sitt volum når den kokes. Tilbered tildekket. Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør.
Merknad: det kan være at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk.
Rør om av og til under og etter koking. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Brun ris	250 g	750 W	22-23	10	Bruk 600 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250 g	750 W	18-19	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250 g	750 W	19-20	5	Bruk 400 ml kaldt vann.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Bruk 1000 ml kaldt vann.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 18 4/29/2013 1:56:28 PM

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning. Tidene i tabellen tar utgangspunkt i væske som holder romtemperatur, +18 til +20 °C, eller avkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7 °C.

Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker.
Slike matvarer blir ofte overstekt og uttørket før de er gjennomvarme.
Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 750 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Se i tabellen hvis du trenger veiledning. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).
Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp.
Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye.
Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat.
Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm.
La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut.
Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

VARME OPP VÆSKE

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre forsinket koking og mulig forbrenning bør du sette en plastskje eller glasspinne i drikken og røre før, under og etter oppvarming.

Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Drikke (kaffe, te og vann)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 krus)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Hell det i en steintøykopp og varm opp uten å dekke den til. Sett koppen på 150 ml eller kruset på 250 ml midt på den roterende tallerkenen, rør forsiktig rundt før og etter hviletiden.
Suppe (kald)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Hell maten opp i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Gryterett (kald)	350 g	600 W	5-6	2-3	Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4-5	3	Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.

NORSK

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 19 4/29/2013 1:56:28 PM

Mat	Porsjon	Strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4½-5½	3	Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Porsjonsmåltid (kaldt)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½ -7½	3	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.
Frossent ferdigmåltid	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Sett en tallerken som tåler mikrobølger, med det frosne ferdigmåltidet (-18 °C) på den roterende tallerkenen. Stikk hull i filmen eller dekk til med mikrobølge-plastfolie. La stå i 4 minutter etter steking.

OPPVARMING AV BABYMAT

BABYMAT: Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

BABYMELK: Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering! Kontroller alltid temperaturen på babymat eller melk før du gir det til babyen. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

MERKNAD:

Babymat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	Strøm	Tid	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. til 1 min. 10 sek.	2-3	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 20 4/29/2013 1:56:28 PM

TINING

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.

Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.

Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig.

Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på.

Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining.

Hvis fjærkre blir varm utvendig stopper du opptiningen og venter 20 minutter før du fortsetter.

La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen under.

Hint: Flate matvarer tines raskere enn tykke, og små mengder trenger kortere tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

Alle frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Kjøttdeig	500 g	10-12	5-20	Plasser kjøttet på en flat steingodstallerken. Beskytt tynne kanter med aluminiumsfolie. Snu kjøttet etter halve tinetiden!
Svinestek	250 g	6-8		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	12-14	15-40	Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden!
Hel kylling	1,000 g	25-28		
Fisk				
Fiskefilet	250 g (2 stk.)	6-7	5-20	Legg frossen fisk midt på en flat stentøytallerken. Plasser de tynnere delene under de tykkere. Beskytt smale ender med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden!
	400 g (4 stk.)	11-13		
Frukt				
Bær	250 g	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1½-2 3-4	5-10	Legg rundstykker i en sirkel og brød flatt på matpapir midt på det roterende fatet. Vend halvveis i opptiningstiden!
Toast/Sandwich	250 g	4-5		
Tysk brød (Hvete + rugmel)	500 g	8-10		

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 21 4/29/2013 1:56:28 PM

GRILL

Grilloppvarmingselementene befinner seg under taket inne i ovnsrommet. De er i funksjon bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotering gjør maten mer jevnt brun. Forvarming av grillen i 3-4 minutter vil gjøre maten raskere brun.

Kokekar til grilling:
Må være ovnsfast og kan ha metall på seg. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Mat som egner seg til grilling:
Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

Viktig merknad:
Når bare grillmodus brukes alene, må du passe på at grilloppvarmingselementet er under taket i horisontal posisjon og ikke på bakveggen i vertikal posisjon. Husk at maten må plasseres på det høye stativet, med mindre andre anbefalinger er gitt.

MIKROBØLGE + GRILL

Denne tilberedningsmodusen kombinerer strålevarmen fra grillen med hastigheten ved mikrobølgetilberedning. Det virker bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. På grunn av at tallerkenen roterer, brunes maten jevnt. Tre kombinasjonsmoduser er tilgjengelige med denne modellen:
600 W + Grill, 450 W + Grill og 300 W + Grill.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge + grill
Benytt kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene må være ovnsfast. Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + grill:
Mat som egner seg til tilberedning i kombinasjonsmodus omfatter alle slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (for eksempel ovnsbakt pasta), så vel som mat som krever kort tilberedningstid for å brune toppen på maten. Denne modusen kan også benyttes til tykke matporsjoner som gjør seg godt med en brunet og sprø overflate (for eksempel kyllingstykker - vend dem når over halvparten av stekingen er ferdig). Se i grilltabellen hvis du ønsker mer informasjon.

Viktig merknad:
Når kombinasjonsmodusen (mikrobølge + grill) brukes, må du passe på at grilloppvarmingselementet er under taket i horisontal posisjon og ikke på bakveggen i vertikal posisjon. Husk at maten må plasseres på det høye stativet, med mindre andre anbefalinger er gitt. Ellers må den plasseres direkte på den roterende tallerkenen. Se i instruksjonene i tabellen nedenfor.
Maten må vendes, hvis den skal brunes på begge sider.

Grillveiledning

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 3-4 minutter før du griller mat. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming. Bruk grytekluter når du tar ut maten.

Fersk mat	Porsjon	Forvarmingstid (min.)	Tilberedningsmodus	1. hviletid (min.)	2. hviletid (min.)
Toastskiver	4 stk. (4 x 25 g)	3	Bare grill	6-7	5-6
	Instruksjoner				
	Legg toastskiver ved siden av hverandre på stativet.				
Rundstykker (allerede stekt)	2-4 stk	3	Bare grill	3-4	2-3
	Instruksjoner				
	Legg rundstykker først med bunnsiden opp i en ring direkte på stativet.				
Grillede tomater	250 g (2 stk.)	3	300 W + Grill	5½ -6½	-
	Instruksjoner				
	Skjær tomatene i to. Ha salt, pepper og litt ost på toppen. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett tallerkenen på stativet.				
Toast hawaii	2 stk. (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instruksjoner				
	Rist brødskivene først. Legg toasten med toppingen (skinke, ananas, osteskiver) side om side på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.				
Kyllingvinger (kalde)	400-500 g (6 stk.)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instruksjoner				
	Gjør klar kalde kyllingstykker, f. eks. kyllingvinger eller lårstykker med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet med benene inn mot midten. La stå i 2-3 minutter etter grilling.				

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 22 4/29/2013 1:56:28 PM

Fersk mat	Porsjon	Forvarmingstid (min.)	Tilberedningsmodus	1. hviletid (min.)	2. hviletid (min.)
Bakt potet	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instruksjoner				
	Del potetene i to og legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen. Pensle snittsiden med olivenolje og krydder. La stå i 3 minutter etter grilling.				
Frossen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instruksjoner				
	Legg den frosne pastaen (-18 °C), f.eks. lasagna eller tortellini, i et ovnsfast glassfat i passe størrelse og sett det på stativet.				
Frossen fiskegrateng	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instruksjoner				
	Legg den frosne fiskegratengen (-18 °C) i et ovnsfast glassfat i passe størrelse og sett det på stativet.				
Frossen pizzasnacks	250 g (8 stk.)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instruksjoner				
	Legg frossen pizzasnacks (-18 °C) eller mini-quicher i en sirkel på stativet.				
Frossen strøsselkake	200-250 g (1-2 stk.)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instruksjoner				
	Legg de frosne kakestykkene (-18 °C) side ved side på stativet. Etter tining lar du dem hvile i 5 minutter.				

SPESIELLE TIPS

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder på 750 W, til smøret har smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet.
Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle som tåler mikrobølgeovn.
Varm opp i 1 minutt på 300 W.
Rør om etter at de har smeltet.

GLASUR (TIL KAKER)
Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 750 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok med lokk i 10-12 minutter på 750 W.
Rør om flere ganger under tilberedning. Hell rett over på små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk. Kok med lokk i 6½ til 7½ minutt på 750 W.
Rør om flere ganger under tilberedning.

BRUNE MANDELFLAK
Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor steingodstallerken.
Rør om flere ganger mens de brunes i 3½ til 4½ minutt på 600 W.
La det stå i 2-3 minutter i ovnen. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 23 4/29/2013 1:56:28 PM

SLIK GJØR DU HVIS DU ER I TVIL ELLER HVIS DET OPPSTÅR ET PROBLEM

Hvis du opplever noen av problemene nedenfor, kan du forsøke den foreslåtte løsningen.

Dette er normalt.

- Kondens inne i ovnen.
- Luftstrøm rundt døren og det ytre dekselet.
- Lysreflekser rundt døren og det ytre dekselet.
- Damp som kommer ut rundt døren og ventilene.

Ovnen starter ikke når du trykker på TIMER-knappen.

- Er døren ordentlig lukket?

Maten blir ikke kokt i det hele tatt.

- Har du stilt timeren inn riktig?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet strømnettet slik at en sikring har gått eller en bryter har blitt aktivert?

Maten er enten for mye eller for lite kokt.

- Har du angitt riktig tilberedningstid for denne typen mat?
- Har du valgt riktig effekttrinn?

Det gnistrer og spraker inne i ovnen.

- Har du brukt et fat med metalldekor?
- Har du glemt en gaffel eller annet metallbestikk inne i ovnen?
- Ligger det aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

Lyspæren virker ikke.

- Av sikkerhetsgrunner skal du ikke skifte lyspæren selv. Ta kontakt med nærmeste autoriserte Samsung-kundesenter for å avtale at en kvalifisert tekniker skal skifte pæren.

Ovnen skaper forstyrrelser på radio eller fjernsyn.

- Lette forstyrrelser kan oppleves på fjernsyn eller radio ved bruk av ovnen. Dette er normalt. Du løser dette problemet ved å plassere ovnen borte fra fjernsyn, radioer og antenner.

Røyk og vond lukt ved første gangs bruk.

- Dette er en midlertidig tilstand ved oppvarming av nye komponenter. Røyken og lukten vil forsvinne helt etter 10 minutters drift. For å bli kvitt lukten raskere, kan du legge sitronbiter eller sitronsaft i kabinettet når du skal bruke mikrobølgeovnen.

Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte SAMSUNGs kundeservicesenter.
Ha følgende informasjon for hånden.
- Modell og serienumre, vanligvis trykt på baksiden av ovnen
- Garantiinformasjon
- En klar beskrivelse av problemet.

Ta så kontakt med den lokale forhandleren eller SAMSUNGs kundeservicesenter.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Modell	GE71M
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølger Grill Kombinert modus	 1150 W 1100 W 2250 W
Utgangseffekt	100 W / 750 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Dimensjoner (B x H x D) Utside Ovnsrom	 489 x 275 x 371 mm 330 x 211 x 309 mm
Volum	20 liter
Vekt Netto	 ca. 12,5 kg

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 24 4/29/2013 1:56:29 PM

NOTAT

NOTAT

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 25 4/29/2013 1:56:29 PM

NOTAT

NOTAT

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 26 4/29/2013 1:56:29 PM

NOTAT

NOTAT

GE71M_XEE_DE68-04050W_NO.indd 27 4/29/2013 1:56:29 PM

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DE68-04050W

GE71M

Mikroaaltouuni

Käyttöohje ja ruoanvalmistusopas

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön neuvontaan liittyviä puheluita, vääränlaista asennusta, huoltoa ja puhdistusta.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tämä opas on valmistettu 100 % kierrätyspaperista.

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsungin tuotteen. Jos haluat lisää palveluita, rekisteröi tuote osoitteessa

www.samsung.com/register

SAMSUNG

OHJEKIRJAN KÄYTTÖ

Olet juuri hankkinut SAMSUNGin mikroaaltouunin. Käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- turvatoimenpiteet
- käyttöön soveltuvat varusteet ja valmistusastiat
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

KUVAKKEIDEN JA MERKKIEN SELITYSTEKSTIT

VAROITUS — Vaarat ja vaaralliset toimet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.

VAARA — Vaarat ja vaaralliset toimet, jotka saattavat aiheuttaa **lieviä henkilövahinkoja tai omaisuusvahingon**.

- Varoitus: tulipalon vaara
- Varoitus: sähkö
- ÄLÄ yritä tätä.
- ÄLÄ pura.
- Irrota virtajohto pistorasiasta.
- Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.
- Tärkeää
- Varoitus: kuuma pinta
- Varoitus: räjähtävä aine
- ÄLÄ koske.
- Noudata ohjeita tarkasti.
- Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.
- Huom.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Varmista, että näitä turvaohjeita noudatetaan kaikissa tilanteissa.

Muista noudattaa seuraavia ohjeita, kun käytät uunia.

⚠ VAROITUS (vain mikroaaltotoiminto)

- **VAROITUS:** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.
- **VAROITUS:** Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.
- **VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 2 4/29/2013 1:50:33 PM

- **VAROITUS:** Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos näille henkilöille on annettu riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaiden lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Vanhemmat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.
- Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.
- Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.
- Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisen tai tulipalon.
- Jos huomaat savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- **VAROITUS:** Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.
- **VAROITUS:** Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokapurkit on ravistettava tai niiden sisältöä on hämmennettävä ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen käyttöä.
- Raakoja kananmunia ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.
- Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.
- Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 3 4/29/2013 1:50:33 PM

- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääsisi leikkimään laitteella.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.
- **VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.
- Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.
- Uuni tulee suunnata oikein ja asettaa sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.
- Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä uunissa vettä 10 minuutin ajan ja käytä uunia vasta sitten.
- Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen hajua tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.
- Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiön työpöydällä tai työtasolla eikä sitä saa asettaa kaapistoon.

⚠ VAROITUS
(vain uunitoiminto) - valinnainen

- **VAROITUS:** Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei tule koskea.
- **VAROITUS:** Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.
- Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 4 4/29/2013 1:50:33 PM

VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Laitteen lämpövastuksiin ei tule koskea. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos näille henkilöille on annettu riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lasten ei tule antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen ylläpitoon liittyviä toimia ilman valvontaa.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Luukun ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa käytössä.

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäviksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

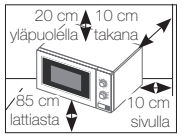
Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa jonkin aineen käsittelyyn, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet.

Luokan B laitteet soveltuvat käytettäviksi kotitalouslaitteissa ja suoraan matalajänniteverkkoon kytkettävissä laitteissa, jos sähköverkko on tarkoitettu asuinrakennuksissa käytettäväksi.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 5 4/29/2013 1:50:33 PM

MIKROAALTOUUNIN SIJOITUS

Aseta uuni tasaiselle alustalle noin 85 cm lattiatason yläpuolelle. Alustan on oltava tarpeeksi vahva, jotta se kestää uunin painon.



1. Kun asetat uunin paikalleen, huolehdi sen riittävästä tuuletuksesta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sen sivuille sekä ainakin 20 cm (8 tuumaa) tilaa sen yläpuolelle.

2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä.

3. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Tarkista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti. (vain uunilautasen sisältävät mallit)

4. Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä. Virtajohto tulee turvallisuussyistä kytkeä vaihtovirtaa käyttävään maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä sijoita mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin lähelle. Uunin sähkötekniset tiedot on otettava huomioon ja mahdollisten jatkojohtojen tulee vastata samoja vaatimuksia kuin uunin mukana tulleen virtajohdonkin. Pyyhi mikroaaltouunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet kostealla liinalla ennen laitteen käyttöä ensimmäistä kertaa.

MIKROAALTOUUNIN PUHDISTAMINEN

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanjätteet eivät pääse kertymään niihin:

- sisä- ja ulkopinnat
- luukku ja luukun tiivisteet
- uunilautanen ja pyöritysalusta (vain uunilautasen sisältävät mallit).

- Varmista **AINA**, että luukun tiivisteet ovat puhtaat ja että luukku sulkeutuu kunnolla.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

1. Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 6 4/29/2013 1:50:33 PM

liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.

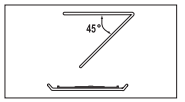
2. Poista uunin sisäpinnoissa olevat roiskeet tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.
3. Jos haluat poistaa kovettuneita ruoanjätteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uuniin ja käytä uunia enimmäisteholla kymmenen minuutin ajan.
4. Pese konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.

✎ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. **ÄLÄ MILLOINKAAN** käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Ole erityisen huolellinen luukun tiivisteitä puhdistaessasi, jotta lika ei

- kertyisi laitteeseen
- estäisi luukun sulkeutumista kunnolla.

✎ **Puhdista** mikroaaltouunin sisäosa välittömästi jokaisen käytön jälkeen laimealla pesuaineliuoksella ja anna mikroaaltouunin jäähtyä ennen puhdistamista vammojen välttämiseksi.

Kun uunin sisäkattoa puhdistetaan, on suositeltavaa kääntää vastus alaspäin 45 astetta ja puhdistaa se. (Vain kääntyvällä vastuksella varustetut mallit)



MIKROAALTOUUNIN SÄILYTTÄMINEN JA KORJAAMINEN

Mikroaaltouunin säilytyksessä ja korjauksessa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.
Uunia ei tule käyttää, jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet:

- rikkoutunut sarana
- huonot tiivisteet
- lommoutunut tai vääntynyt uunin ulkokuori.

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

✎ **ÄLÄ MILLOINKAAN** irrota uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikkoutunut ja tarvitsee huoltoa tai jos olet epävarma sen kunnosta, toimi seuraavasti:

- Irrota laite pistorasiasta.
- Ota yhteyttä lähimpään merkkihuoltoon.

✎ Jos haluat laittaa uunin tilapäiseen säilytykseen, valitse tähän tarkoitukseen jokin kuiva ja pölytön paikka.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 7 4/29/2013 1:50:33 PM

Syy: Pöly ja kosteus voivat vaurioittaa uunin liikkuvia osia.

- Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

⚠ VAROITUS				
Vain pätevän teknikon tulee antaa muunnella tai korjata laitetta.	✓	✓	✓	✓
Älä lämmitä sinetöidyissä pakkauksissa olevia nesteitä ja muita ruoka-aineita.	✓	✓	✓	✓
Turvallisuussyistä laitetta ei tule koskaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.	✓	✓	✓	✓
Älä asenna tätä laitetta kaltevalle pinnalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.	✓	✓	✓	✓
Laite on maadoitettava oikein paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.	✓	✓	✓	✓
Poista kaikki vieraat aineet (esim. pöly tai vesi) säännöllisesti pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista kuivaa liinaa käyttäen.	✓	✓	✓	✓
Älä vedä sähköjohtoa, taivuta sitä äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.	✓	✓	✓	✓
Jos käyttötiloissa tapahtuu kaasuvuoto (propaani- tai nestekaasuvuoto tms.), tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen.	✓	✓	✓	✓
Älä koske pistokkeeseen, kun kätesi ovat kosteat.	✓	✓	✓	✓
Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.	✓	✓	✓	✓
Älä laita sormiasi tai mitään vieraita aineita laitteen sisälle. Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓
Älä altista laitetta kovalle paineelle tai iskuille.	✓	✓	✓	✓
Älä pidä uunia minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä.	✓	✓		
Älä käytä laitteen puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.	✓	✓	✓	✓
Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.	✓	✓		✓
Liitä pistoke pistorasiaan tiukasti. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.	✓	✓	✓	
Älä ripusta sähköjohtoa mihinkään metalliesineeseen äläkä laita sitä esineiden väliin tai uunin taakse.	✓	✓	✓	
Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistoketta. Jos laitteen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.	✓	✓	✓	✓
Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.	✓	✓		
Älä pidä uunin päällä, sisällä tai luukun edessä mitään esineitä.	✓	✓	✓	
Älä ruiskuta uunin pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.	✓	✓		

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 8 4/29/2013 1:50:35 PM

Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole erityisen varovainen, kun lämmität uunissa sellaisia ruokia tai juomia, jotka sisältävät alkoholia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.	✓		✓	✓
Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.	✓	✓	✓	✓
VAROITUS: Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin. Tästä aiheutuva vaara voidaan estää seuraavasti: anna ruoan ja juoman AINA seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA: • Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään kymmeneksi minuutiksi. • Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä. • Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.	✓	✓	✓	✓

⚠ VAARA				
Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita; ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset jne. Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat. Syy: Mahdollinen sähkökaari tai kipinöinti saattaa vaurioittaa uunia.	✓		✓	✓
Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.	✓		✓	✓
Käytä lyhyempää lämmitysaikaa pienemmille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumene tai pala.	✓		✓	✓

Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytke sitä märkänä, ja pidä se myös kaukana kaikista lämmönlähteistä.	✓	✓		
Raakoja kananmunia ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeenkin. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita tai kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei tule lämmittää mikroaaltouunissa.			✓	✓
Älä peitä laitteen tuuletusaukkoja liinalla tai paperilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinan tai paperin palamaan. Uuni voi myös ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.	✓		✓	
Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.			✓	
Sekoita nesteitä lämmityksen puolivälissä tai sen jälkeen, ja anna nesteiden seisoa lämmityksen jälkeen vähintään 20 sekuntia, jotta ne eivät kiehuisi ja räiskyisi.			✓	
Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.			✓	
Älä käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Mikroaaltouuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi. Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.	✓			✓
Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohtaa "Mikroaaltouunin sijoitus".)	✓		✓	
Noudata varovaisuutta, kun käytät uunin lähellä sijaitsevia sähköpistokkeita.	✓	✓	✓	

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 9 4/29/2013 1:50:36 PM

VAROTOIMENPITEITÄ LIIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTTÄMISEKSI (VAIN MIKROAALTOTOIMINTO).

Oheisten turvaohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

a) Älä milloinkaan yritä käyttää uunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta uunin turvalukitusta (luukun salpoja) äläkä työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

(b) ÄLÄ milloinkaan laita mitään uunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusaineen jäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi luukun ja luukun tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

(c) ÄLÄ käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut teknikko on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:

(1) luukku (vääntynyt)

(2) luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet) ja

(3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.

(d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeen vauriot tai lisätarvikkeen häviäminen johtuu asiakkaasta. Tämä ehto koskee seuraavia:

(a) Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, ulkopaneeli tai ohjaustaulu.

(b) Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

- Käytä tätä laitetta tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti ja vain siihen tarkoitukseen, johon laite on suunniteltu. Tämän oppaan varoitukset ja tärkeät ohjeet eivät sisällä kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska seuraavat käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa ohjeessa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa minkäänlaisia tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja tai tulipalon. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

TUOTTEEN TURVALLINEN HÄVITTÄMINEN (ELEKTRONIIKKA JA SÄHKÖLAITTEET)

(Jätteiden lajittelua käyttävät maat)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

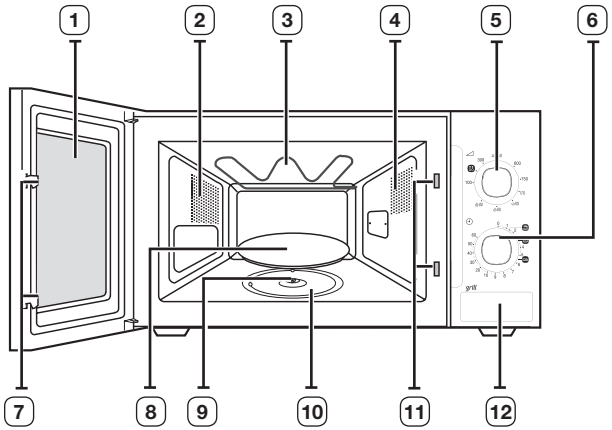
Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 10 4/29/2013 1:50:36 PM

SISÄLLYS

Uuni....11
Ohjaustaulu....12
Lisätarvikkeet....12
Ruoanvalmistus/Uudelleenlämmitys....13
Tehot....13
Valmistusajan muuttaminen....13
Valmistuksen keskeyttäminen....13
Manuaalinen ruoan sulattaminen....14
Nopean uudelleenlämmitystoiminnon/valmistuksen käyttö....14
Nopean uudelleenlämmityksen/valmistuksen asetukset....14
Varusteiden valinta....14
Grillaus....15
Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö....15
Valmistusastiaopas....16
Valmistusopas....17
Toimenpiteet ongelmatilanteissa....24
Tekniset tiedot....24

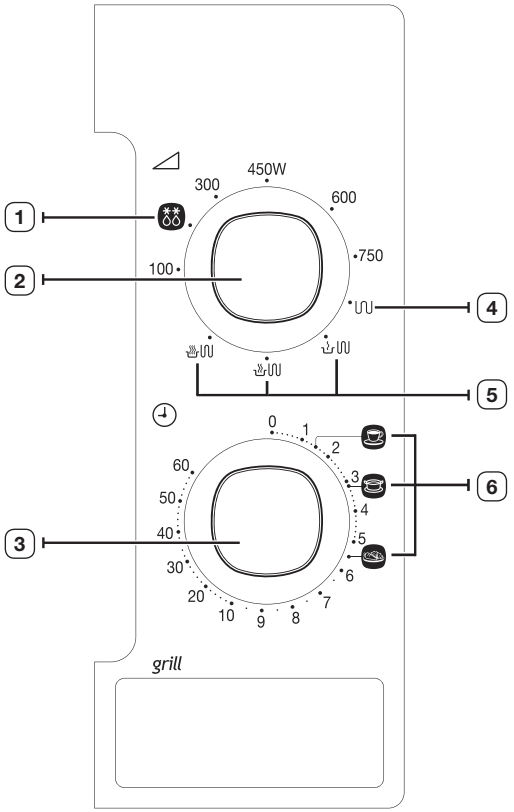
UUNI



1. LUUKKU
2. TUULETUSAUKOT
3. GRILLI
4. UUNIVALO
5. TEHONVALITSIN
6. AJASTIMEN VALITSIN
7. LUUKUN SALVAT
8. UUNILAUTANEN
9. SOVITIN
10. PYÖRITYSALUSTA
11. TURVALUKITUSKOLOT
12. LUUKUN AVAUKSEN PAINONAPPI

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 11 4/29/2013 1:50:36 PM

OHJAUSTAULU



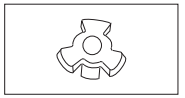
1. SULATUS
2. TEHONVALITSIN
3. AJASTIMEN VALITSIN
4. GRILLI
5. YHDISTELMÄTILA
6. NOPEA UUDELLEENLÄMMITYS

LISÄTARVIKKEET

Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä varusteita, joita voidaan käyttää eri tavoin.

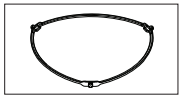
1. **Sovitin**, joka on kiinnitetty valmiiksi uunin pohjassa olevan moottorin akseliin.

   Tarkoitus: Sovitin pyörittää uunilautasta.



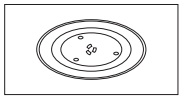
2. **Pyöritysalusta**, joka sijoitetaan uunin keskelle.

   Tarkoitus: Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



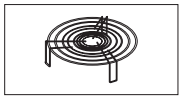
3. **Uunilautanen**, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.

   Tarkoitus: Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopinnana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.



4. **Grilliritilä**, joka asetetaan uunilautaselle.

   Tarkoitus: Metalliritilöitä voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmätilassa.



ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

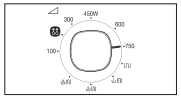
GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 12 4/29/2013 1:50:36 PM

RUOANVALMISTUS/UUDELLEENLÄMMITYS

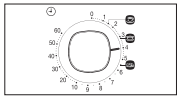
Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai miten se voidaan lämmittää uudestaan. Tarkista mikroaaltouunin asetukset aina, ennen kuin jätät uunin ilman valvontaa.

Laita ruoka ensin uunilautasen keskelle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.

1. Valitse enimmäisteho **TEHONVALITSIMELLA**. **(MAKSIMITEHO: 750 W)**



2. Aseta aika kääntämällä **AJASTIMEN** valitsinta.



Tulos: Uunivalo syttyy ja uunilautanen alkaa pyöriä.

Älä milloinkaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.

Voit vaihtaa tehoa uunin käytön aikana kääntämällä **TEHONVALITSINTA**.

TEHOT

Voit valita alla olevista tehoista.

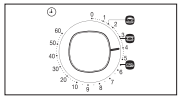
Teho	Lähtöteho	
	MIKROAALTOUUNI	GRILLI
SUURI TEHO	750 W	-
YLEMPI KESKITEHO	600 W	-
KESKITEHO	450 W	-
ALEMPI KESKITEHO	300 W	-
SULATUS ( )	180 W	-
PIENI TEHO / LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN	100 W	-
GRILLI	-	1100 W
YHDISTELMÄTILA I	300 W	1100 W
YHDISTELMÄTILA II	450 W	1100 W
YHDISTELMÄTILA III	600 W	1100 W

Jos valitset suuren tehon, valmistusaikaa tulee lyhentää.

Jos valitset pienen tehon, valmistusaikaa tulee pidentää.

VALMISTUSAJAN MUUTTAMINEN

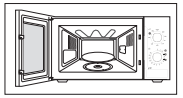
Säädä jäljellä olevaa valmistusaikaa kääntämällä **AJASTIMEN** valitsinta.



VALMISTUKSEN KESKEYTTÄMINEN

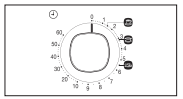
Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamista varten.

1. Valmistuksen väliaikainen keskeytys: Avaa uunin luukku.



Tulos: Valmistus keskeytyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku.

2. Valmistuksen päättäminen kokonaan: Käännä **AJASTIMEN** valitsin asentoon ”0”.



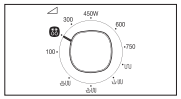
SUOMI

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 13 4/29/2013 1:50:36 PM

MANUAALINEN RUOAN SULATTAMINEN

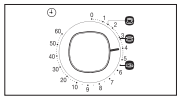
Sulatustoiminnon avulla voidaan sulattaa lihaa, siipikarjanlihaa, kalaa, leipää ja kakkuja. Laita pakastettu ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

1. Käännä **TEHONVALITSIN** asentoon (180 W).



2. Käännä **AJASTIMEN** valitsin osoittamaan haluamaasi aikaa.

   Tulos: Sulatus käynnistyy.

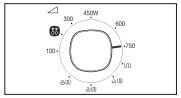


Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

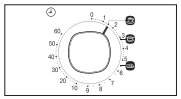
NOPEAN UUDELLEENLÄMMITYSTOIMINNON/ VALMISTUKSEN KÄYTTÖ

Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

1. Käännä **TEHONVALITSIN** enimmäisteholle.



2. Käännä **AJASTIMEN** valitsin nopealle uudelleenlämmitykselle (juomat tai keitot/kastikkeet, tuoreet vihannekset).



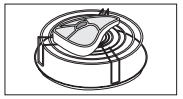
Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

NOPEAN UUDELLEENLÄMMITYKSEN/ VALMISTUKSEN ASETUKSET

Seuraavassa on joitakin ohjeita ja ehdotuksia valmistettaessa tai lämmitettäessä ruokaa nopean uudelleenlämmityksen ja valmistuksen toiminnolla.

Symbolit	Ruoan tyyppi	Teho	Annos	Valmistusaika	Seisotusaika
	Juomat	750 W	150 ml	1 min 30 s	1-2 min
	Keitto/Kastike (kylmä)	750 W	200-250 ml	3 min 10 s	2-3 min
	Tuoreet vihannekset	750 W	300-350 g	5 min 30 s	3 min

VARUSTEIDEN VALINTA



Käytä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.
Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja, pyyhkeitä jne.
Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (grilli ja mikroaaltouuni), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita.

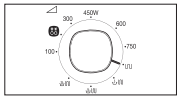
Saat lisätietoja soveltuvista keittoastioista ja -välineistä valmistusastiaoppaan sivulta 17.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 14 4/29/2013 1:50:37 PM

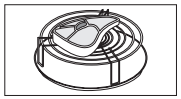
GRILLAUS

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja. Tätä varten mikroaaltouunin mukana toimitetaan grilliritilä.

1. Esilämmitä grilli haluamaasi lämpötilaan kääntämällä **TEHONVALITSIN grillimerkin** kohdalle ( ) ja **AJASTIMEN** valitsin tarvittavaan aikaan.

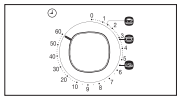


2. Avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle.



3. Valitse tarvittava valmistusaika kääntämällä **AJASTIMEN** valitsinta. (Esimerkiksi: 60 minuuttia)

   Tulos: Valmistus alkaa.



Vastus voi kytkeytyä pois päältä grillauksen aikana. Tämä estää uunin ylikuumenemisen.

Käytä aina pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.

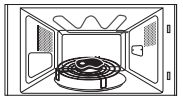
MIKROAALTOUUNIN JA GRILLIN YHTEISKÄYTTÖ

Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

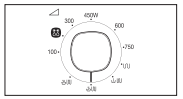
Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uuninkestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellinen vaihtoehto, sillä niitä käytettäessä mikroaallot voivat läpäistä ruoan tasaisesti.

Käytä aina pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.

1. Avaa uunin luukku painamalla ohjaustaulun oikeassa alakulmassa olevaa suurta näppäintä. Aseta ruoka ritilälle ja ritilä uunilautaselle. Sulje uunin luukku.

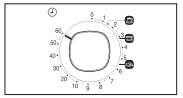


2. Käännä **TEHONVALITSIN** sopivaan tehotasoon (, ,).



3. Käännä **AJASTIMEN** valitsin osoittamaan haluttua aikaa. (Esimerkiksi: 60 minuuttia)

   Tulos: Valmistus alkaa.



Suurin mikroaaltoteho yhdistetyssä mikroaalto- ja grillitilassa on 2 250 W.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 15 4/29/2013 1:50:37 PM

VALMISTUSASTIAOPAS

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä. Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen. Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouuni-käyttöön	Kommentit
Alumiinifolio	✓✗	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä pidempään kuin kahdeksan minuutin ajan.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Vaahtomuovikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuninkestävät astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastepussien kierresulkijat	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Säilytysastiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastepussit	✓✗	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävää. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ **: Käyttöä suositellaan**
✓✗ **: Noudata varovaisuutta**
✗ **: Vaarallinen**

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 16 4/29/2013 1:50:37 PM

VALMISTUSOPAS

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.
Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

VALMISTUS

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:
Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä, esimerkiksi voin tai suklaan sulatukseen (katso lähemmin neuvoja, tekniikoita ja vihjeitä sisältävää osaa)

Peittäminen valmistuksen aikana
Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoan voi peittää monella tavoin, esim. keramiikkalautasella, muovisella kannella tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat
Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen aikaa - katso tiedot taulukosta. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Parsakaali	300 g	600 W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Herneet	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300 g	600 W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 17 4/29/2013 1:50:37 PM

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 ruokalusikallista) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen aikaa - katso tiedot taulukosta. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Anna seistä peitettynä kolmen minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Kaikki tuoreet vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (750 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusukaali	250 g	6½-7½	3	Lisää 60-75 ml (4-5 rkl) vettä.
Porkkanat	250 g	5-6	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250 g	4-4½	3	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250 g	4½-5	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250 g	5-5½	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250 g	5-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250 g	4½-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250 g	5-5½	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi: Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista kannella peitettynä. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi.
Huom. riisi ei välttämättä ime kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250 g	750 W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250 g	750 W	22-23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi	250 g	750 W	22-23	10	Lisää 600 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250 g	750 W	18-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250 g	750 W	19-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 18 4/29/2013 1:50:37 PM

UUDELLEENLÄMMITYS

Ruoan uudelleenlämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.
Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 - +20 °C, sekä jäähdytettyä ruokaa, jonka lämpötila on +5 - +7 °C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen uudelleenlämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu helpommin.

Tehotasot ja hämmennys

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen 750 W:n teholla, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai vain 300 W.
Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räiskymisen ja itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä nestemäiset ruoat ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista). On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.
Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa. Anna ruoan seistä hetken uudelleenlämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.
Suositeltu seisotusaika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.
Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvaohjeita käsittelevää kappaletta.

NESTEIDEN UUDELLEENLÄMMITYS

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

Nesteiden ja ruoan uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Kaada neste keramiikkakuppiin ja kuumenna peittämättä. Aseta 150 ml:n kuppi tai 250 ml:n muki uunilautasen keskelle ja sekoita hyvin sekä ennen seisotusaikaa että sen jälkeen.
Keitto (jäähdytetty)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	350 g	600 W	5-6	2-3	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	4-5	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 19 4/29/2013 1:50:37 PM

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	600 W	4½-5½	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jäähdytetty)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½-7½	3	Laita 2-3 jäähdytetystä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.
Pakastetut valmisateriat	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Aseta pakastetun valmisaterian (-18 °C) sisältävä, mikrouunikäyttöön soveltuva astia uunilautaselle. Tee reikä kelmuun tai peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Anna seistä 4 minuutin ajan lämmityksen jälkeen.

VAUVANRUOAN UUDELLEENLÄMMITYS

VAUVANRUOKA: Kaada syvälle keramiikkalautaselle, Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudestaan ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila: 30-40 °C.
VAUVANMAITO: Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila: n. 37 °C.

HUOMAA:

Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Vauvanruoan ja maidon uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Kello	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 sekuntia	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (viljaa, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 s	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min - 1 min 10 s	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita pullo uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin kolmen minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 20 4/29/2013 1:50:37 PM

SULATUS

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.

Jäähdytetty siipikarja tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolessavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista.

Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä.

Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.

Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

Vihje: Litteä ruoka sulaa helpommin kuin paksu ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin isompien. Pidä tämä vihje mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 ~ -20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
Jauhettu naudanliha	500 g	10-12	5-20	Laita liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Sianlihapihvit	250 g	6-8		
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500 g (2 kpl)	12-14	15-40	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	1 000 g	25-28		
Kala				
Kalafileet	250 g (2 kpl)	6-7	5-20	Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle. Ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa kapeat reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
	400 g (4 kpl)	11-13		
Hedelmät				
Marjat	250 g	6-7	5-10	Sijoittele hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).
Leipä				
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 kpl	1½-2	5-10	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä talouspaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä sulatuksen puolenvälin jälkeen!
	4 kpl	3-4		
Paahtoleipä/ voileipä	250 g	4-5		
Tumma leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	8-10		

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 21 4/29/2013 1:50:37 PM

GRILLI

Grillin vastukset sijaitsevat uunin sisäkatossa. Ne toimivat, kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Ruoka ruskistuu nopeammin jos grilliä esilämmitetään 3-4 minuuttia.

Grillaukseen tarkoitetut valmistusastiat:
Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Grillaukseen soveltuvat ruoat:
kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikenlaiset paahtoleivät.

Tärkeä huomautus:
Aina kun pelkästään grillitilaa käytetään, varmista että grillin vastus on uunin sisäkatossa vaaka-asennossa eikä takaseinällä pystyasennossa. Muista myös, että ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella.

Mikroaaltouuni + grilli

Tämä valmistustila yhdistää grillistä tulevan säteilylämmön mikroaaltotoiminnon nopeuteen. Toiminto toimii vain kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti.
Tässä mallissa on kolme yhdistelmätilaa:
600 W + grilli, 450 W + grilli ja 300 W + grilli.

Valmistusastiat mikroaalto ja grilli -yhdistelmätoiminnolle
Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Mikroaalto ja grilli -toiminnolla valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitettyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös paksujen annosten, joiden yläosa vaatii ruskistusta (esim. kananpalat, käännettävä valmistuksen puolessavälissä), valmistukseen. Katso lisätietoja grillaustaulukosta.

Tärkeä huomautus:
Aina, kun yhdistelmätilaa (mikroaaltouuni + grilli) käytetään, varmista, että grillin vastus on uunin sisäkatossa vaaka-asennossa eikä takaseinällä pystyasennossa. Ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella. Aseta ruoka muussa tapauksessa uunilautaselle. Katso seuraavan taulukon ohjeet.
Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet pitää ruskistaa.

Grillausopas

Esilämmitä grilliä 3-4 minuuttia grillitoiminnolla ennen ruoan grillaamista.
Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.
Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

Tuore ruoka	Annos	Esilämmitysaika (minuuttia)	Valmistustila	1. puolen aika (min)	2. puolen aika (min)
Paahtoleipäviipaleet	4 kpl (4 x 25 g)	3	Vain grilli	6-7	5-6
	Ohjeet				
	Aseta paahtoleivät vierekkäin ritilälle.				
Sämpylät (esipaistetut)	2-4 kpl	3	Vain grilli	3-4	2-3
	Ohjeet				
	Aseta sämpylät ensin alapuoli ylöspäin ympyrään suoraan ritilälle.				
Grillatut tomaatit	250 g (2 kpl)	3	300 W + grilli	5½-6½	-
	Ohjeet				
	Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Lisää päälle suolaa, pippuria ja juustoa. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta astia ritilälle.				
Havaijilainen paahtoleipä	2 kpl (300 g)	3	300 W + grilli	7-9	-
	Ohjeet				
	Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä ja lisukkeet (kinkkua, ananasta tai juustoviipaleita) vierekkäin ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.				
Kanan siipipalat (jääkaappikylmät)	400-500 g (6 kpl)	3	300 W + grilli	12-14	11-13
	Ohjeet				
	Sivele jääkaappikylmät kananpalat (esimerkiksi siivet tai koivet) öljyllä ja mausta ne. Aseta ne ympyrään ritilälle siten, että luut ovat ritilän keskellä. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.				

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 22 4/29/2013 1:50:37 PM

Tuore ruoka	Annos	Esilämmitysaika (minuuttia)	Valmistustila	1. puolen aika (min)	2. puolen aika (min)
Uuniperunat	500 g	3	450 W + grilli	10-12	-
	Ohjeet				
	Halkaise perunat ja aseta ne ympyrän muotoon ritilälle leikattu puoli kohti grilliä. Sivele leikattuun puoleen oliiviöljyä ja mausteita. Anna seistä 3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.				
Pakastettu pasta	400 g	-	600 W + grilli	16-18	-
	Ohjeet				
	Aseta pakastettu pasta (-18 °C), esimerkiksi lasagne tai tortellinit, sopivankokoiseen pyrex-lasiastiaan ja aseta astia ritilälle.				
Pakastettu kalagratiini	400 g	-	450 W + grilli	20-22	-
	Ohjeet				
	Aseta pakastettu kalagratiini (-18 °C) sopivankokoiseen pyrex-lasiastiaan ja aseta astia ritilälle.				
Pakastepizzapalaset	250 g (8 kpl)	-	300 W + grilli	10-12	-
	Ohjeet				
	Aseta pakastepizzapalaset (-18 °C) tai pikkupiirakat ympyrään ritilälle.				
Pakastepiirakka	200-250 g (1-2 kpl)	-	300 W + grilli	4-6	-
	Ohjeet				
	Aseta piirakanpalaset (-18 °C) rinnakkain ritilälle. Seisota sulatuksen jälkeen 5 minuuttia.				

VINKKEJÄ

VOIN SULATUS
Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla. Lämmitä 750 W:n teholla 30-40 sekunnin ajan, kunnes voi sulaa.

SUKLAAN SULATUS
Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 450 W:n teholla 3-5 minuutin ajan, kunnes suklaa sulaa. Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat astiat uunista!

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATUS
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Lämmitä 300 W:n teholla 20-30 sekunnin ajan, kunnes hunaja sulaa.

LIIVATTEEN SULATUS
Liota kuivat liivatelehdet (10 g) 5 minuutin ajan kylmässä vedessä. Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon. Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutin ajan. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTUKSEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN VALMISTUS (KAKKUJA VARTEN)
Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 750 W:n teholla 3½-4½ minuutin ajan, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

HILLON VALMISTUS
Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin. Valmista peitettynä 750 W:n teholla 10-12 minuutin ajan. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannella varustettuihin hillopurkkeihin. Paina kantta 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS
Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä 750 W:n teholla 6½-7½ minuutin ajan. Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

MANTELIPALASTEN RUSKISTUS
Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti. Ruskista 600 W:n teholla 3½-4½ minuutin ajan ja hämmennä ruskistuksen aikana säännöllisesti. Anna manteleiden seistä uunissa 2-3 minuutin ajan. Käytä grillikintaita, kun otat astiat uunista!

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 23 4/29/2013 1:50:37 PM

TOIMENPITEET ONGELMATILANTEISSA

Jos mikroaaltouunin käytössä on alla lueteltuja ongelmia, koeta annettuja ratkaisuja.

Tämä on normaalia.

- Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.
- Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärille.
- Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistoaukoista.

Uuni ei käynnisty, kun käännät AJASTIMEN valitsinta.

- Onko luukku täysin kiinni?

Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.

- Onko ajastin asetettu oikein?
- Onko luukku suljettu?
- Onko sähköpiiri ylikuormitettu ja sulake tästä syystä palanut tai automaattisulake lauennut?

Ruoka on ylikypsää tai raakaa.

- Oliko valmistusaika asetettu oikein ruoan tyypin mukaan?
- Oliko teho valittu oikein?

Uunin sisällä kipinöi ja räsähtelee (näkyy valokaari).

- Oletko käyttänyt metallikoristeltua astiaa?
- Oletko unohtanut haarukan tai muun metallisen ruokailuvälineen uunin sisälle?
- Onko alumiinifolio liian lähellä sisäseinämiä?

Lamppu ei toimi.

- Lamppua ei tule turvallisuussyistä vaihtaa itse. Ota yhteyttä lähimpään Samsungin valtuuttamaan merkkihuoltoon, jotta pätevä teknikko voisi vaihtaa lampun.

Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.

- Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Tämä on normaalia. Ongelma poistuu, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.

Savua ja pahaa hajua ensimmäisen käyttökerran aikana.

- Tämä on tilapäistä ja johtuu siitä, että laitteen osat lämpiävät ensimmäistä kertaa. Savu ja haju häviävät täysin 10 minuutin käytön jälkeen. Pääset savusta eroon nopeammin, jos lämmität ensimmäisellä käyttökerralla sitruunatiivistettä tai -mehua.

Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla:

- Malli- ja sarjanumerot, jotka on tavallisesti painettu uunin taakse.
- Takuutiedot.
- Selkeä kuvaus ongelmasta.

Ota sitten yhteyttä lähimpään myyjään tai SAMSUNGin huoltoon.

TEKNISET TIEDOT

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	GE71M
Virtalähde	230 V - 50 Hz
Virrankulutus Mikroaalto Grilli Yhdistelmätila	 1150 W 1100 W 2250 W
Lähtöteho	100 W / 750 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75S(31)
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S) Ulkomitat Sisämitat	 489 x 275 x 371 mm 330 x 211 x 309 mm
Tilavuus	20 litraa
Paino Netto	 n. 12,5 kg

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 24 4/29/2013 1:50:37 PM

MUISTIINPANOJA

MUISTIINPANOJA

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 25 4/29/2013 1:50:37 PM

MUISTIINPANOJA

MUISTIINPANOJA

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 26 4/29/2013 1:50:37 PM

MUISTIINPANOJA

MUISTIINPANOJA

GE71M_XEE_DE68-04050W_FI.indd 27 4/29/2013 1:50:37 PM

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Koodinumero: DE68-04050W

GE71M

Mikrobølgeovn

Brugervejledning og tilberedningsvejledning

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Denne manual er trykt p_100 % genbrugspapir.

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt. For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 1 4/29/2013 1:04:24 PM

BRUG AF DENNE VEJLEDNING

Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder nyttige oplysninger om tilberedning med din mikrobølgeovn:

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstip
- Tilberedningstip

OVERSIGT OVER SYMBOLER OG IKONER

⚠ ADVARSEL	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.
⚠ FORSIGTIG	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.

	Advarsel; Brandfare		Advarsel; Varm overflade
	Advarsel; Elektricitet		Advarsel; Eksplosive materialer
	Forsøg IKKE.		Rør IKKE.
	Demonter IKKE.		Følg anvisningerne nøje.
	Tag strømstikket ud af stikkontakten.		Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.
	Ring til servicecentret for at få hjælp.		Bemærkning
	Vigtigt		

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

Sørg for, a disse sikkerhedsanvisnnger overholdes til enhver tid.

Kontroller, at følgende anvisninger følges, inden ovnen tages i brug.

⚠ ADVARSEL (Kun mikrobølgeovn)

- **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.
- **ADVARSEL:** Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.
- **ADVARSEL:** Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 2 4/29/2013 1:04:25 PM

- **ADVARSEL:** Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.
- Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.
- Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.
- Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af madvarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.
- **ADVARSEL:** Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.
- **ADVARSEL:** Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.
- Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.
- Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.
- Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 3 4/29/2013 1:04:25 PM

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.
- **ADVARSEL:** Væsker eller andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere,
- Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.
- Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.
- Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.
- Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.
- Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.
- Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord eller en køkkenbordsplade, og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

⚠ ADVARSEL (Kun ovnfunktion) - tilbehør

- **ADVARSEL:** Når ovnen bruges til kombinationstilberedning, bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.
- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.
- En damprenser ikke må anvendes.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 4 4/29/2013 1:04:25 PM

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.
Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.

Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedr. sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn bør ikke lege med apparatet. Rengøring og brugerens vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

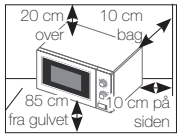
Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Dette produkt er gruppe 2, klasse ISM-udstyr. Definitionen af gruppe 2 omfatter alt industrielt, videnskabeligt og medicinsk udstyr, hvori der internt bevidst genereres radiofrekvensenergi og/eller anvendes i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materialer og EDM- og lysbuesvejsningsudstyr.
Klasse B udstyr er udstyr velegnet til anvendelse i private hjem og under forhold ved direkte tilslutning til en lavspændingsstrømforsyning, der forsyner bygninger indeholdende private beboelser.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 5 4/29/2013 1:04:25 PM

INSTALLATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Anbring ovnen på en plan, lige overflade 85 cm fra gulvet. Overfladen skal være stærk nok til på sikker vis at bære ovnens vægt.



1. Når du installerer ovnen, skal du sørge for tilstrækkelig ventilation til ovnen ved et sørge for, der er mindst 10 cm plads bagved og ud til ovnens sider og mindst 20 cm plads ovenover ovnen.

2. Fjern al emballage inde i ovnen.

3. Installer rotationsringen og drejeskiven. Kontroller, at drejeskiven roterer frit. (Kun modeller med drejeskive)

4. Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.

- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici. Af hensyn til din personlige sikkerhed skal du slutte kablet til et korrekt jordet vekselstrømsstik.
- Anbring ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ud for en almindelig ovn eller radiator. Ovnens strømspecifikationer skal overholdes og en eventuel forlængerledning skal være af samme standard som den el-ledning, der følger med ovnen. Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger mikrobølgeovnen for første gang.

RENGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN

Følgende dele af mikrobølgeovnen skal rengøres jævnligt for at undgå, at der samles fedt og madrester:

- Indvendige og udvendige overflader
- Dør og dørtætninger
- Drejeskive og rotationsringe (Kun modeller med drejeskive)

- **SØRG ALTID** for, at dørtætningerne er rene, og at døren kan lukkes ordentligt.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

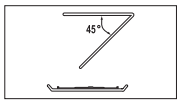
1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varm sæbevand. Skyl og tør.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 6 4/29/2013 1:04:25 PM

2. Fjern eventuelle stænk eller pletter på indvendige overflader i ovnen med en sæbeklud. Skyl og tør.
3. Hvis du skal løsne hårde madrester og fjerne lugte, kan du anbringe en kop opløst citronsaft i ovnen og opvarme denne i ti minutter ved maksimal effekt.
4. Vask den opvaskemaskinesikre tallerken efter behov.

- **SPILD IKKE** vand i ventilationshullerne. Brug **ALDRIG** slibemidler eller opløsningsmidler. Vær især omhyggelig ved rengøring af dørtætningerne, at der ikke er nogen madrester:
  - Der hobes op
  - Forhindrer døren i at lukkes ordentligt
- **Rengør** mikrobølgeovnens rum med en mild sæbeopløsning umiddelbart efter hver brug, men lad mikrobølgeovnen køle ned før rengøringen for at undgå skader.

Ved rengøring af ovnrummets øverste del er det nemmere, hvis varmeelementet svinges 45 ° ned. (Kun modeller med svingbart varmeelement)



OPBEVARING OG REPARATION AF DIN MIKROBØLGEOVN

Overhold nogle få anvisninger ved opbevaring, eller når mikrobølgeovnen skal serviceres.
Ovnen må ikke bruges, hvis døren eller dørtætningerne er beskadiget:

- Ødelagt hængsel
- Forringede tætninger
- Forvredet eller bøjet ovnrum

Kun en kvalificeret tekniker med erfaring i mikrobølgeovne må foretage reparation.

- **TAG ALDRIG** det udvendige kabinet af ovnen. Hvis ovnen er defekt og behøver service, eller du er i tvivl om dens tilstand, skal du:
  - Trække stikket ud af stikkontakten
  - Kontakt det nærmeste After Sales-servicecenter
- Hvis du vil sætte ovnen af vejen midlertidigt, skal du vælge et tørt sted frit for støv.
  Grund: Støv og fugt kan påvirke de arbejdende dele i ovnen.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 7 4/29/2013 1:04:25 PM

- Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til kommerciel brug.
- Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt.
  Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

⚠ ADVARSEL				
Kun uddannede fagfolk må ændre eller reparere apparatet.	✓	✓	✓	✓
Opvarm ikke varme væsker og andre madvarer i forseglede beholdere ved funktionen mikrobølgeovn.	✓	✓	✓	✓
Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.	✓	✓	✓	✓
Installer ikke dette apparat; i nærheden af et varmeapparat, brandfarligt materiale; på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys og vand, eller hvor der kan sive gas ud; på en ujævn overflade.	✓	✓	✓	✓
Dette apparet skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.	✓	✓	✓	✓
Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.	✓	✓	✓	✓
Undlad at trække hårdt i netledningen, bøje den eller placere tunge genstande på den.	✓	✓	✓	✓
I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres.	✓	✓	✓	✓
Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.	✓	✓	✓	✓
Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.	✓	✓	✓	✓
Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du ikke sætte fingre eller fremmede stoffer ind, men tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
Anvend ikke overdreven kraft på apparatet.	✓	✓	✓	✓
Anbring ikke ovnen over en skrøbelig genstand som f.eks. en vask eller en glasgenstand.	✓	✓		
Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.	✓	✓	✓	✓
Kontroller, at spænding, frekvens og strømstyrke stemmer overens med produktets specifikationer.	✓	✓		✓
Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende fordelerdåse, forlængerledning eller elektrisk transformer.	✓	✓	✓	
Undlad at hægte netledningen på en metalgenstand eller at sætte netledningen ind mellem genstandene eller bag ovnen.	✓	✓	✓	
Brug ikke et beskadiget strømstik, en beskadiget netledning eller en løs stikkontakt. Når strømstikket eller netledningen er beskadiget, skal du kontakte dit nærmeste servicecenter.	✓	✓	✓	✓
Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.	✓	✓		
Anbring ingen genstande oven på ovnen, i den indvendige del i eller på ovnens dør.	✓	✓	✓	
Sprøjt ikke flygtige materialer som f.eks. insektmiddel på ovnens overflade.	✓	✓		

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 8 4/29/2013 1:04:29 PM

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Pas særligt på, når du opvarmer retter eller drikkevarer, der indeholder alkohol, da alkoholdampe kan komme i kontakt med en varm del af ovnen.	✓		✓	✓
Hold børn væk fra lugen, når den åbnes eller lukkes, da de kan støde ind i lugen, eller få fingrene i klemme i den.	✓	✓	✓	✓
ADVARSEL: Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du ALTID lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLPi tilfælde af skoldning: • Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter. • Tildæk det med et rent, tørt klæde. • Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.	✓	✓	✓	✓

⚠ FORSIGTIG				
Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv. Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer. Grund: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.	✓		✓	✓
Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj.	✓		✓	✓
Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet og brændt mad.	✓		✓	✓
Nedsænk ikke strømstikket eller netledningen i vand, og hold netledningen væk fra varme flader.	✓	✓		
Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut. Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv.			✓	✓
Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da der slipper varm luft ud fra ovnen. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke. Den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.	✓		✓	
Brug altid ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding.			✓	
Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.			✓	
Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.			✓	
Brug ikke mikrobølgeovnen i tom tilstand. Mikroovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis mikrobølgeovnen startes utilsigtet.	✓			✓
Installer ovnen i overensstemmelse med kravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)	✓		✓	
Vær opmærksom, når du tilslutter andre elektriske apparater tæt ved ovnen.	✓	✓	✓	

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 9 4/29/2013 1:04:31 PM

FORANSTALTNINGER FOR AT UNDGÅ AT BLIVE UDSAT FOR MIKROBØLGEENERGI. (KUN MIKROBØLGEOVN)

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.

(b) Anbring IKKE genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Betjen IKKE ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:

(1) dør (bøjet)

(2) dørhængsler (ødelagte eller løse)

(3) dørhængsler og tætningsoverflader

(d) Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, som er oplært af producenten.

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden og/eller skade på eller bortkomst af tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

(a) A Bulet, ridset eller ødelagt dør, håndtag, ydre panel eller betjeningspanel.

(b) A Ødelagt eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

- Brug kun dette apparat til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener apparatet.
- Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit nærmeste servicecenter eller finde hjælp og information online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovn er beregnet til opvarmning af madvarer. Den er kun beregnet til privat brug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn, hvilket kunne forårsage forbrændinger og brand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af apparatet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT (ELEKTRISK & ELEKTRONISK UDSTYR)

(Gælder i lande med systemer til affaldssortering)

Denne mærkning på produktet, på tilbehør eller i manualen betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, headset og USB-kabel) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at forebygge skadelige virkninger på menneskers helbred eller miljøet skal disse genstande bortskaffes adskilt fra andre typer af affald og indleveres på en genbrugsplads med henblik på genindvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for nærmere oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produkt og tilbehør med henblik på miljøvenlig genindvinding.

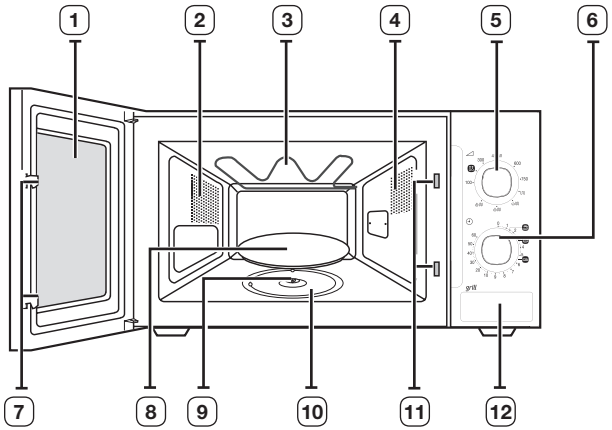
Virksomheder bedes kontakte leverandøren og følge anvisningerne i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil må ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 10 4/29/2013 1:04:31 PM

INDHOLD

Ovn 11
Betjeningspanel 12
Tilbehør 12
Tilberedning/Opvarmning 13
Effektniveauer 13
Justering af tilberedningstiden 13
Afbrydelse af tilberedningen 13
Manuel optøning af mad 14
Anvendelse af hurtigopvarmnings/tilberedningsfunktionen 14
Indstillinger for hurtigopvarmning/tilberedning 14
Valg af tilbehør 14
Grilning 15
Kombinering af mikrobølger og grill 15
Vejledning i kogekar 16
Tilberedningsvejledning 17
Sådan gør du, hvis du er i tvivl eller har et problem 24
Tekniske specifikationer 24

OVN

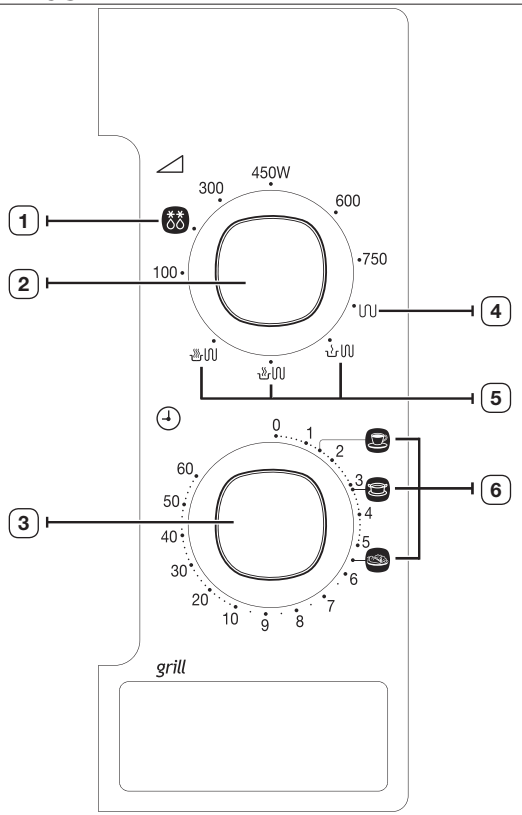


1. LÅGE
2. VENTILATIONSHULLER
3. GRILL
4. LYS
5. REGULERINGSKNAP TIL VARIABEL TILBEREDNINGSEFFEKT
6. ALARM-KNAP
7. DØRHÆNGSLER
8. DREJESKIVE
9. DREV
10. ROTATIONSRING
11. SIKKERHEDSLÅSEHULLER
12. ÅBN DØR-KNAP

DANSK

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 11 4/29/2013 1:04:31 PM

BETJENINGSPANEL



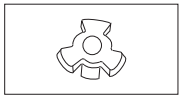
1. OPTØNING
2. REGULERINGSKNAP TIL TILBEREDNINGSEFFEKT
3. ALARM-KNAP
4. GRILL
5. KOMBI
6. HURTIGOPVARMNING

TILBEHØR

Alt efter hvilken model, du har købt, følger der forskelligt tilbehør med, der kan bruges på en lang række måder.

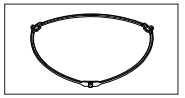
1. **Drev**, er allerede placeret over motorakslen i bunden af ovnen.

   Formål: Drevet roterer drejeskiven.



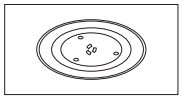
2. **Rotationsring**, anbringes midt i ovnen.

   Formål: Rotationsringen understøtter drejeskiven.



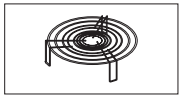
3. **Drejeskive**, anbringes oven på rotationsringen med det midterste monteret på drevet.

   Formål: Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.



4. **Grillrist** til placering på drejeskiven.

   Formål: Metalristen kan anvendes i grill- og kombinationstilberedning.



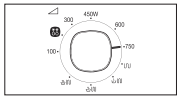
BETJEN IKKE mikrobølgeovnen uden rotationsringen og drejeskiven.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 12 4/29/2013 1:04:32 PM

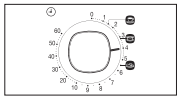
TILBEREDNING/OPVARMNING

Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad. Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uovervåget.
Placer først maden midt på drejeskiven. Luk derefter døren.

1. Indstil på det maksimale effektniveau ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**. **(MAKSIMUM EFFEKT: 750 W)**



2. Indstil tiden ved at dreje knappen **TIMER**.



Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere.

Tænd aldrig for mikrobølgeovnen, når den er tom.

Du kan ændre effektniveauet under tilberedningen ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT**.

EFFEKTNIVEAUER

Du kan vælge blandt nedenstående effektniveauer.

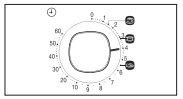
Effektniveau	Output	
	MWO	GRILL
HØJ	750 W	-
MIDDELHØJ	600 W	-
MIDDEL	450 W	-
MIDDELLAV	300 W	-
OPTØNING( )	180 W	-
LAV / HOLD VARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBI I	300 W	1100 W
KOMBI II	450 W	1100 W
KOMBI III	600 W	1100 W

Hvis du vælger et højere effektniveau, skal tilberedningstiden mindskes.

Hvis du vælger et lavere effektniveau, skal tilberedningstiden øges.

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTIDEN

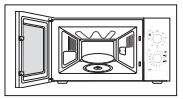
Juster den sidste tilberedningstid ved at dreje på knappen **TIMER**.



AFBRYDELSE AF TILBEREDNINGEN

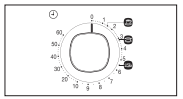
Du kan når som helst afbryde tilberedningen for at kontrollere maden.

1. Sådan stopper du midlertidigt: Åbn lågen.



Resultat: Tilberedningen standser. Luk lågen for at fortsætte tilberedningen.

2. Sådan stopper du fuldstændigt: Drej knappen **TIMER** hen på "0".



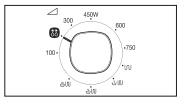
DANSK

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 13 4/29/2013 1:04:32 PM

MANUEL OPTØNING AF MAD

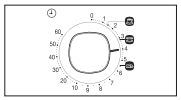
Med optøningsfunktionen kan du optø kød, fjerkræ, fisk eller brød/kage. Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.

1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** hen på (180 W).



2. Vælg den passende vægt ved at dreje på knappen **TIMER**.

   Resultat: Optøningen starter.

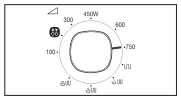


Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

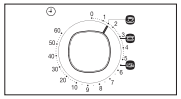
ANVENDELSE AF HURTIGOPVARMNINGS/ TILBEREDNINGSFUNKTIONEN

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

1. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** hen på maks. effekt.



2. Drej knappen **TIMER** hen på hurtigopvarmning. (drikke eller suppe/sovs, friske grøntsager)



Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

INDSTILLINGER FOR HURTIGOPVARMNING/ TILBEREDNING

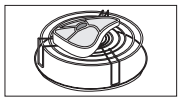
Her følger nogle tips og anbefalinger, der kan følges ved tilberedning eller opvarmning af maden med hurtigopvarmnings- og tilberedningsfunktionen.

Symboler	Portions-type	Effekt	Portion	Tilberednings-tid	Hensætnings-tid
	Drikke	750 W	150 ml	1 min 0,30 sek.	1-2 min.
	Suppe/ Sovs (afkølet)	750 W	200-250 ml	3 min 0,10 sek.	2-3 min.
	Friske grøntsager	750 W	300-350 g	5 min 0,30 sek.	3 min.

VALG AF TILBEHØR

Brug mikrobølgesikre skåle. Brug ikke plastbeholdere, -tallerkener, papirkopper, viskestykker, etc.

Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (grill og mikrobølger), må du kun bruge tallerkener, der er mikrobølgesikre og ovnfaste.



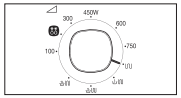
Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes på side 17.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 14 4/29/2013 1:04:33 PM

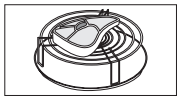
GRILNING

Med grillen kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger. Til dette formål leveres en grillrist med mikrobølgeovnen.

1. Forvarm grillen til den ønskede temperatur ved at dreje knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til symbolet **Grill** ( ) og dreje knappen **TIMER** til det relevante.

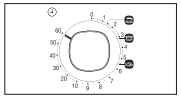


2. Åbn døren og sæt maden på risten.



3. Vælg den relevante tilberedningstid ved at dreje knappen **TIMER**. (Eksempel: 60 minutter)

   Resultat: Tilberedningen starter.



Bliv ikke bekymret, hvis varmeelementet tændes og slukkes under grillningen. Dette system er konstrueret til at forhindre overhedning af ovnen.

Brug altid ovnhandsker ved håndtering af tallerkenerne i ovnen, - de bliver meget varme.

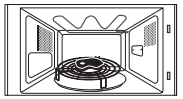
KOMBINERING AF MIKROBØLGER OG GRILL

Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

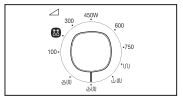
Brug altid mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.

Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.

1. Åbn ovndøren ved at trykke på den store knap i det nederste højre hjørne på betjeningspanelet. Placer maden på risten og risten på drejeskiven. Luk døren.

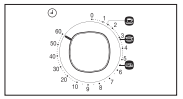


2. Drej knappen **REGULERING AF TILBEREDNINGSEFFEKT** til den relevante effekt (, ,).



3. Vælg den passende tid ved at dreje på knappen **TIMER**. (Eksempel: 60 minutter)

   Resultat: Tilberedningen starter.



Den maksimale mikrobølgeeffekt med den kombinerede mikrobølge- og grillindstilling er 2250 W.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 15 4/29/2013 1:04:34 PM

VEJLEDNING I KOGEKAR

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen, skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken. Vær derfor omhyggelig med at vælge kogekar. Hvis kogekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring. Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogekar og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Alufolie	✓✗	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end otte minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage		
• Kopper af polystyren	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
• Papirsposer eller aviser	✗	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalkanter	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
• Ildfaste fade	✓	Kan anvendes, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
• Fine glas	✓	Kan anvendes til at opvarme mad eller drikke. Fint glas kan gå i stykker eller knække ved pludselig opvarmning.
• Glasbeholdere	✓	Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.
Metal		
• Tallerkner	✗	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
• Frysepose med metalbrød	✗	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast.
• Klar madfolie	✓	Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud.
• Fryseposer	✓✗	Kun hvis kogbar eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.

✓ **: Anbefales**
✓✗ **: Brug med varsomhed**
✗ **: Usikkert**

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 16 4/29/2013 1:04:34 PM

TILBEREDNINGSVEJLEDNING

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

TILBEREDNINGS-

Køkkenudstyr til mikrobølgetilberedning:
Køkkenudstyr skal tillade mikrobølgeenergi at slippe igennem for at opnå maksimal virkning. Mikrobølger reflekteres af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plast samt papir og træ. Mad må derfor aldrig tilberedes i metalbeholdere.

Mad, der er egnet til mikrobølger:
Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserves og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. Generelt er mikrobølgetilberedning ideelt til mad, der normalt ville kunne tilberedes på et komfur. F.eks. smeltning af smør eller chokolade (se kapitel med tip, teknikker og idéer).

Tildækning under tilberedning
Det er meget vigtigt at tildække maden under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Mad kan tildækkes på forskellige måder: f.eks. med en keramikplade, et plastlåg eller mikrobølgebestandig, klar folie.

Hensætningstider
Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden for at lade temperaturen fordele sig i maden.

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat.
Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Spinat	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Ærter	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300 g	600 W	10-11	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ ærter/majs)	300 g	600 W	9-10	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 17 4/29/2013 1:04:34 PM

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid - se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.

Tip: Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere koges de.

Alle friske grøntsager skal tilberedes med fuld effekt (750 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tilbered i lige store buketter. Anbring stilkene mod midten.
Rosenkål	250 g	6½-7½	3	Tilsæt 60-75 ml (4-5 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250 g	5-6	3	Skær gulerødder i lige store stykker.
Blomkål	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Tilbered i lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten.
Courgetter	250 g	4-4½	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør.
Auberginer	250 g	4½-5	3	Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250 g	5-5½	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champignoner	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering.
Løg	250 g	5-6	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peber	250 g	4½-5	3	Skær peber i små stykker
Kartofler	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Majroer	250 g	5-5½	3	Skær majroer i små tern.

Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris: Brug en stor glaspyrexskål med låg - ris fordobler sit omfang under tilberedning. Tilbered med låg på.
Efter tilberedningen, skal der omrøres før hensætningen og tilsættes salt eller krydderier og smør.
Bemærk: Risene har muligvis ikke absorberet al vandet efter tilberedningen.

Pasta: Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket.
Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Anvisninger
Hvide ris (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris	250 g	750 W	22-23	10	Tilsæt 600 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250 g	750 W	18-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + korn)	250 g	750 W	19-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 18 4/29/2013 1:04:34 PM

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.
Brug effektniveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20 °C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7 °C.

Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg - det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Opvarmning af små stykker lykkes bedre.

Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 750 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.
Se anvisninger i tabellerne. Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer).
Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden.
Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den).
Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager - til fremtidig brug.
Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.
Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen - for at lade temperaturen fordele sig.
Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.

OPVARMNING AF VÆSKER

Lad det altid stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Hvis du vil forhindre opkogning og eventuel skoldning, skal du anbringe en ske eller glaspind i drikkevarer og røre før, under og efter opvarmning.

Opvarmning af væsker og mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Hæld i en keramisk kop, og opvarm utildækket. Anbring kop på 150 ml eller krus på 250 ml på midten af drejeskiven. Rør omhyggeligt rundt før og efter hensætningstiden.
Suppe (kølet)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering.
Gryderet (afkølet)	350 g	600 W	5-6	2-3	Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 19 4/29/2013 1:04:34 PM

Mad	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	4-5	3	Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350 g	600 W	4½-5½	3	Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering.
Portionsmål-tid (afkølet)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½ -7½	3	Anbring måltid med 2-3 afkølede dele på en tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.
Frossen færdigret	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Placér en mikrobølgeovnsikker tallerken med den frosne færdigret (-18 °C) på drejeskiven. Perforér filmen eller tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Lad stå i 4 minutter efter opvarmning.

OPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD: Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør grundigt rundt efter opvarmningen! Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: mellem 30-40 °C.

BABYMÆLK: Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarmes utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering! Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad, før du giver det til barnet. Anbefalet serveringstemperatur: ca. 37 °C.

BEMÆRK:

Det er særlig vigtigt at kontrollere babymad omhyggeligt før servering for at undgå forbrændinger. Brug effektniveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.

Opvarmning af babymad og mælk

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portion	Effekt	tid	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Babymad (grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Lad dem stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. til 1 min. 10 sek.	2-3	Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Rystes godt og hensættes i mindst 3 minutter. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen.

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 20 4/29/2013 1:04:34 PM

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.

Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.

Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra,og fjern eventuel indmad hurtigst muligt.

Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm.

Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.

Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.

Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Henstillingstiden for en gennemført optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

Tip: Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W).

Mad	Portion	Tid (min.)	Hensætnings-tid (min.)	Anvisninger
Kød				
Hakket oksekød	500 g	10-12	5-20	Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Svine/ Nakkekoteletter	250 g	6-8		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	12-14	15-40	Læg først kyllingestykkerne på en flad keramisk tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	1000 g	25-28		
Fisk				
Fiskefileter	250 g (2 stk.)	6-7	5-20	Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Dæk de smalle ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
	400 g (4 stk.)	11-13		
Frugt				
Bær	250 g	6-7	5-10	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).
Brød				
Boller og rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk.	1½-2	5-10	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
	4 stk.	3-4		
Toast/Sandwich	250 g	4-5		
Rugbrød (hvede- + rugmel)	500 g	8-10		

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 21 4/29/2013 1:04:34 PM

GRILL

Grill-elementerne er placeret under ovnrummets loft. De virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeler bruningen af maden mere jævnt. Hvis grillen opvarmes i 3-4 minutter, brunes maden hurtigere.

Kogekar til grillning:
Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til grillning:
Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwiches og alle former for toast med fyld.

Vigtigt:
Når der kun anvendes grill, skal det sikres, at grillelementet er under loftet i vandret stilling og ikke mod bagvæggen i lodret stilling. Husk, at mad skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales.

MIKROBØLGER + GRILL

Denne tilberedningsmetode kombinerer strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne. Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt. Denne model har tre kombinationsmetoder:
600 W + grill, 450 W + grill og 300 W + grill.

Kogekar til mikrobølger + grill:
Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekar skal være ildfaste. Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og grillning:
Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til bruning af oversiden. Denne metode kan også anvendes til tykke madportioner, der bliver gode med en sprød og brunet overside, (f.eks. kyllingestykker, der vendes halvvejs i tilberedningen). Flere oplysninger findes i grilltabellen.

Vigtigt:
Når der anvendes kombinationstilberedning (mikrobølger + grill), skal det sikres, at grillelementet er under ovnvæggens loft i vandret stilling og ikke mod bagvæggen i lodret stilling. Maden skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales. Ellers skal den placeres direkte på drejeskiven. Se instruktionerne i følgende oversigt.
Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

Grillvejledning

Forvarm grillen med grillfunktionen i 3-4 minutter inden grilning af fødevarer. Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fersk mad	Portion	Foropvarmnings-tid (min.)	Tilstand	1. side, tid (min.)	2. side, tid (min.)
Toastskiver	4 stk. (4 x 25 g)	3	Kun grill	6-7	5-6
	Anvisninger				
	Læg toastskiverne side om side på risten.				
Boller/ Rundstykker (bagt i forvejen)	2-4 stk.	3	Kun grill	3-4	2-3
	Anvisninger				
	Placer bollerne i en kreds med bunden op direkte på risten.				
Grillede tomater	250 g (2 stk.)	3	300 W + Grill	5½ -6½	-
	Anvisninger				
	Skær tomaterne i halve. Kom salt, peber og lidt ost på toppen. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt tallerkenen på risten.				
Toast Hawaii	2 stk. (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Anvisninger				
	Rist først brødskiverne. Sæt toasterne med fyldet (skinke, ananas, osteskiver) ved siden af hinanden på risten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.				
Kyllingevinger (kølet)	400-500 g (6 stk.)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Anvisninger				
	Tilbered kølede kyllingestykker som f.eks. vinger eller lår med olie og krydderier. Placér dem i en kreds på risten med benene mod midten. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.				

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 22 4/29/2013 1:04:34 PM

Fersk mad	Portion	Foropvarmnings-tid (min.)	Tilstand	1. side, tid (min.)	2. side, tid (min.)
Bagte kartofler	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Anvisninger				
	Skær kartofler i halve, og placer dem i en cirkel på risten med den overskårne side mod grillen. Pensl den overskårne side med olivenolie og krydderier. Lad stå i 3 minutter efter grilning.				
Frossen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Anvisninger				
	Læg den frosne pasta (-18 °C), f.eks. lasagne eller tortellini, i et passende ildfast glasfad og placér fadet på risten.				
Frossen fiskegratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Anvisninger				
	Læg den frosne fiskegratin (-18 °C) i et passende ildfast glasfad og placér fadet på risten.				
Frosne pizzasnacks	250 g (8 stk.)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Anvisninger				
	Læg de frosne pizzasnacks (-18 °C) eller mini-quiches i en kreds på risten.				
Frossen streuselkage	200-250 g (1-2 stk.)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Anvisninger				
	Læg de frosne kagestykker (-18 °C) ved siden af hinanden på risten. Lad stå i 5 minutter \efter optøning.				

SÆRLIGE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Anbring 50 g smør i en lille dyb glastallerken. Tildæk med et plastlåg.
Opvarmes i 30-40 sekunder ved 750 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Anbring 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

SMELTNING AF KRYSTALLISERET HONNING
Anbring 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål.
Opvarmes i 1 minut ved 300 W.
Omrør efter smeltning.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER)
Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 750 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

KOGNING AF SYLTETØJ
Anbring 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 750 W.
Rør rundt flere gange under tilberedningen. Hæld direkte over i lille glas med skruelåg. Hensættes uden på låg i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingepulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg. Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minut ved 750 W.
Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

BRUNING AF MANDELSPLINTER
Spred 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken.
Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W.
Lad det stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 23 4/29/2013 1:04:34 PM

SÅDAN GØR DU, HVIS DU ER I TVIVL ELLER HAR ET PROBLEM

Hvis du støder på et af de nedenfor angivne problemer, kan du prøve med en af de foreslåede løsninger.

Dette er normalt.

- Kondens i ovnen.
- Luftstrømme rundt om døren og ydersider.
- Lys reflekteres rundt om døren og ydersider.
- Der slipper damp ud fra døren eller ventilationshullerne.

Ovnen starter ikke, når du trykker på TIMER-knappen.

- Er døren fuldstændig lukket?

Maden bliver slet ikke tilberedt.

- Har du indstillet tiden korrekt?
- Er døren lukket?
- Har du overbelastet det elektriske kredsløb og sprunget en sikring eller fået relæet til at slå fra?

Maden er enten overtilberedt eller undertilberedt.

- Anvendte du den korrekte tilberedningstid for denne type mad?
- Anvendte du det korrekte effektniveau?

Det gnister og knalder inde i oven (gnistdannelse).

- Har du brugt en tallerken med metalkanter?
- Har du efterladt en gaffel eller andet metalbestik i ovnen?
- Er der alufolie for tæt på de indvendige vægge?

Pæren lyser ikke.

- Pæren bør af hensyn til sikkerheden ikke udskiftes personligt. Kontakt nærmeste autoriserede Samsung-kundecenter for at få en kvalificeret tekniker til at udskifte pæren.

Ovnen forårsager interferens med radioer eller tv-apparater.

- Der kan observeres en mindre interferens på tv-apparater eller radioer, når ovnen betjenes. Dette er normalt. Installer ovnen væk fra tv-apparater, radioer og antenner for at løse dette problem.

Røg og dårlig lugt ved første brug.

- Dette er et forbigående forhold ved opvarmning af nye komponenter. Røg og lugt forsvinder helt efter 10 minutters drift. For at fjerne lugten hurtigere kan du komme citronstykker eller citronsaft mikrobølgeovnens kabinet.

Hvis ovenstående anvisninger ikke gør det muligt at løse problemet, kan du kontakte dit lokale SAMSUNG-servicecenter.
Hav venligst følgende informationer parat.

- Model- og serienummer. Disse findes normalt bag på ovnen.
- Dine garantidetaljer
- En klar beskrivelse af problemet

Kontakt herefter din forhandler eller dit Samsung-servicecenter.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Model	GE71M
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge Grill Kombineret metode	 1150 W 1100 W 2250 W
Udgangseffekt	100 W / 750 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Afkølingsmetode	Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D) Udvendig Ovnrum	 489 x 275 x 371 mm 330 x 211 x 309 mm
Volumen	20 liter
Vægt Netto	 Ca. 12,5 kg

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 24 4/29/2013 1:04:34 PM

NOTAT

NOTAT

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 25 4/29/2013 1:04:34 PM

NOTAT

NOTAT

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 26 4/29/2013 1:04:34 PM

NOTAT

NOTAT

GE71M_XEE_DE68-04050W_DA.indd 27 4/29/2013 1:04:34 PM

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodenr.: DE68-04050W

GE71M

Microwave oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 2 4/29/2013 1:22:36 PM

- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 3 4/29/2013 1:22:36 PM

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 4 4/29/2013 1:22:36 PM

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

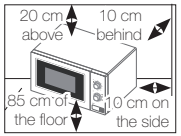
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 5 4/29/2013 1:22:36 PM

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

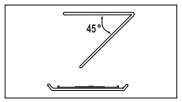
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 6 4/29/2013 1:22:37 PM

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 7 4/29/2013 1:22:37 PM

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 8 4/29/2013 1:22:41 PM

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 9 4/29/2013 1:22:43 PM

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

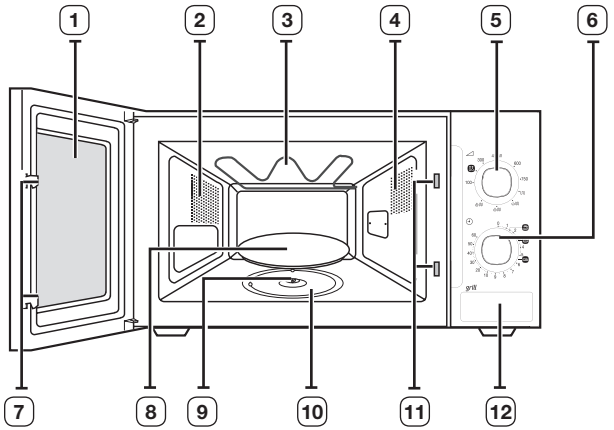
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 10 4/29/2013 1:22:43 PM

CONTENTS

Oven 11
Control panel 12
Accessories 12
Cooking/Reheating 13
Power levels 13
Adjusting the cooking time 13
Stopping the cooking 13
Manual defrosting food 14
Using the instant reheat/Cook feature 14
Instant reheat/Cook settings 14
Choosing the accessories 14
Grilling 15
Combining microwaves and the grill 15
Cookware guide 16
Cooking guide 17
What to do if you are in doubt or have a problem 24
Technical specifications 24

OVEN

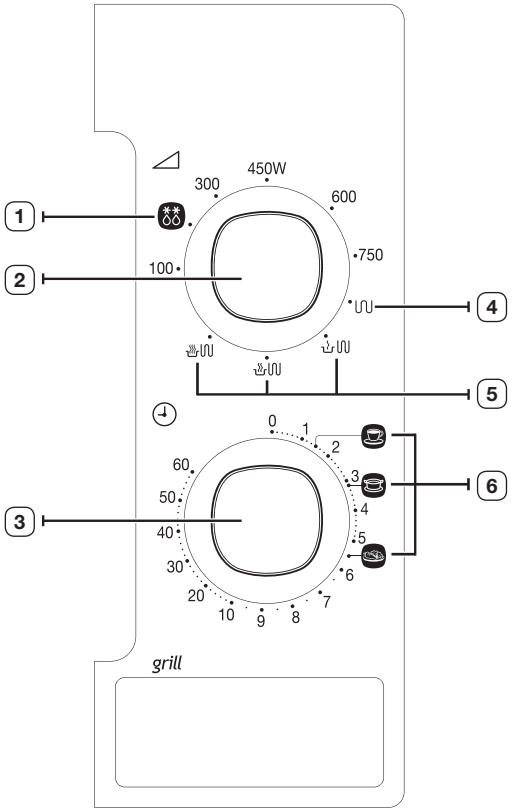


1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
6. TIMER KNOB
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. OPEN DOOR PUSH BUTTON

ENGLISH

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 11 4/29/2013 1:22:43 PM

CONTROL PANEL



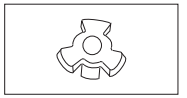
1. DEFROST
2. COOKING POWER CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. GRILL
5. COMBI
6. INSTANT REHEAT

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

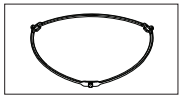
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



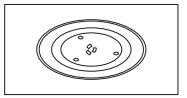
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



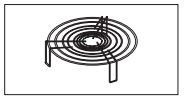
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



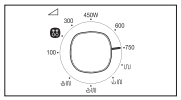
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 12 4/29/2013 1:22:44 PM

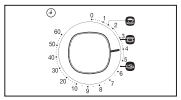
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food. Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob. **(MAXIMUM POWER : 750 W)**



2. Set the time by turning **TIMER** knob.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

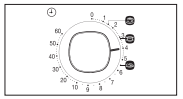
Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ( )	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III ( )	600 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

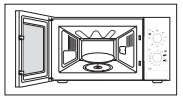
Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.



STOPPING THE COOKING

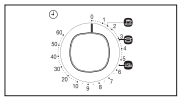
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.



Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.

2. To stop completely;
Turn the **TIMER** knob to “0”.



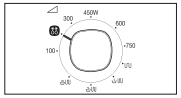
ENGLISH

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 13 4/29/2013 1:22:45 PM

MANUAL DEFROSTING FOOD

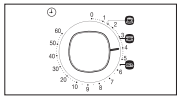
The defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or bread/cake. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to (180 W).



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate weight.

   Result : Defrosting begins.

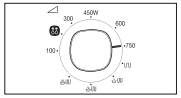


Use only recipients that are microwave-safe.

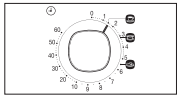
USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

First, place the food in the center of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to max power.



2. Turn the **TIMER** knob to select instant reheat. (drinks or soup/sauce, fresh vegetables)



Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

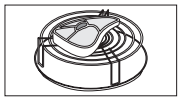
Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with whe instant reheat and cooking feature.

Symbols	Serving type	Power	Portion	Cooking time	Standing time
	Drinks	750 W	150 ml	1 min 30 sec	1-2 min.
	Soup/Sauce (chilled)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Fresh vegetables	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.



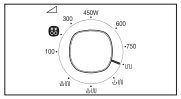
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on page 17.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 14 4/29/2013 1:22:45 PM

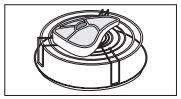
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

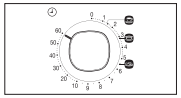
1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** symbol ( ) and turning the **TIMER** knob to the appropriate.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Select the appropriate cooking time by the turning the **TIMER** knob. (Example : 60 minutes)



Result : Cooking start.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

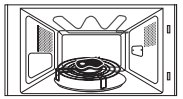
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

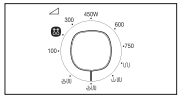
Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

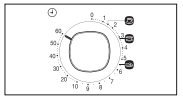
1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the appropriate power Level (, ,).



3. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time. (Example : 60 minutes)



Result : Cooking start.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 2250 W.

ENGLISH

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 15 4/29/2013 1:22:46 PM

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 16 4/29/2013 1:22:46 PM

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 17 4/29/2013 1:22:46 PM

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 18 4/29/2013 1:22:46 PM

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 19 4/29/2013 1:22:46 PM

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6½ -7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 20 4/29/2013 1:22:46 PM

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g	10-12	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	6-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000 g	25-28		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	11-13		
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½-2	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	3-4		
Toast/Sandwich	250 g	4-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 21 4/29/2013 1:22:46 PM

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 3-4 minutes before grilling food.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out food.

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	3	Grill only	6-7	5-6
	Instructions				
	Put the toast slices side by side on the rack.				
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3
	Instructions				
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.				
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	3	300 W + Grill	5½ -6½	-
	Instructions				
	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.				
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instructions				
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instructions				
	Prepare chilled chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.				

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 22 4/29/2013 1:22:46 PM

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Baked potatoes	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instructions				
	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.				
Frozen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instructions				
	Put the frozen pasta (-18 °C), e.g. lasagne or tortellini in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen fish gratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instructions				
	Put the frozen fish gratin (-18 °C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instructions				
	Put the frozen pizza snacks (-18 °C) or mini quiches in a circle on the rack.				
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instructions				
	Put the frozen cake pieces (-18 °C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.				

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 23 4/29/2013 1:22:46 PM

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you turn the TIMER knob.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE71M
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1150 W 1100 W 2250 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 371 mm 330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 12.5 kg approx

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 24 4/29/2013 1:22:46 PM

MEMO

MEMO

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 25 4/29/2013 1:22:47 PM

MEMO

MEMO

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 26 4/29/2013 1:22:47 PM

MEMO

MEMO

GE71M_XEE_DE68-04050W_EN.indd 27 4/29/2013 1:22:47 PM

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DE68-04050W